

SCUDIERO

Garda Merlot DOC

Altitudine

Tra 150 e 200 m s.l.m.

Composizione del terreno

Fluvioglaciali e fluviali con granulometria ghiaiosa con strati argillosi.

Densità

6250 Ceppi/ha.

Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata. Macerazione controllata delle bucce in fermentatori in acciaio e in legno. Lunga permanenza sulle fecce nobili.

Affinamento

12 mesi in acciaio 2/3 mesi in bottiglia.

Esposizione

Sud - Sud Est.

Vitigni

Merlot.

Sistema di allevamento

Cordone speronato e Guyot.

Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Settembre.

Formati

750 ml

Temperatura di servizio

16 - 18 °C

Gradazione alcolica

13,5%

Acidità

5,7 g/l

Residuo di zucchero

3 g/l

Abbinamenti

Indicato con i primi piatti, antipasti, carni rosse, selvaggina, formaggi e salumi.

Colore

Rosso rubino con leggeri toni granati.

Naso

Eleganti frutti a bacca rossa come ciliegia, mora e ribes con piacevoli note speziate.

Palato

Strutturato, morbido ed elegante con un'ottima persistenza.



Bott. per cartone	Cartoni per pallet	File per pallet	Peso cartone	Misure cartone	Peso pallet	Codice EAN
6	100	5	9 kg	25,5x17x31	900 kg	805243222538



BORGO LA CACCIA
— *wines & events* —

www.borgolacaccia.it