

VILLA VESCOVILE



MERLOT

Trentino DOC

Varietà delle Uve

Merlot 100%, proveniente da vigneti nei Comuni di Lavis e Gardolo

Tecnica di produzione

Il mosto ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate molto mature è fatto fermentare sulle bucce per sei/otto giorni, alla temperatura di 30 °C. Dopo la fermentazione malolattica e i vari travasi è affinato per circa 4 mesi in grandi botti di rovere pregiato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: netto, gradevole, intenso, con un'elegante vena erbacea caratteristica.

Sapore: armonico, morbido, di buona struttura.

Consigli del produttore

Ideale per accompagnare minestrone, carni grigliate e formaggi.

Va aperto almeno un'ora prima e servito a una temperatura di 18 °C.

Grad. Alcolica 12,5% vol.

Rocca delle Macie