



FILO ROSSO #2013

Denominazione: Garda DOP

Vitigni: Merlot 100%, vigna singola

Collocazione geografica: Lonato del Garda, zona collinare

Altitudine: 250 mt sul livello del mare

Tipologia di terreno: Calcereo argilloso, origine morenica

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Età media delle viti: 20 anni

Densità di impianto: Circa 5.000 viti per ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale effettuata a fine Agosto

Vinificazione: Acclimatamento a bassa temperatura 8-10°C, diraspatura, selezione accurata degli acini e pigiatura soffice

Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 18-22°C

Durata della fermentazione: 15 giorni

Affinamento: Permanenza in botti di legno rovere da 225 litri per almeno 12 mesi

#

Appellation: Garda DOP

Grape varieties: Merlot 100%, single vineyard

Vineyard location: Located on the hills of Lonato del Garda

Altitude: 250 metres (820 Feet) above sea level

Soil characteristics: Calcareous clay soil, morainic origin

Training system: Spurred Cordon

Average vine age: 20 years

Density of planting: 5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)

Harvest: Manual harvest in late August

Vinification: Acclimatization at 10°C (50°F), de-stemming, careful selection of the berries and soft crushing

Fermentation: In temperature controlled stainless steel tanks

Fermentation temperature: 18-22°C (65-72°F)

Length of fermentation: 15 days

Ageing: 12 months in 225-litre french oak Barriques

#

Produzione media per ettaro / Average yield per hectare : 6 tons

Alcol / Alcohol by volume : 13,5 %

Acidità totale / Total acidity: 5,8 g/l tartaric acid

Residuo zuccherino / Residual sugars: < 1 g/l

Estratto secco / Not reduced extract : 31,4 g/l

Solforosa totale / Total sulphurous dioxide : 39 mg/l

Formati / Volume: 1500ml, 750ml

