



CHARDONNAY

Merum

— Trentino DOC —

Merum nasce nelle terre di Lagertal, nome tedesco della Vallagarina, che identifica l'ultimo tratto tra i monti del Trentino percorsi dal fiume Adige. È un vino che racchiude in sé l'attitudine di un territorio da secoli vocato alla viticoltura e la capacità dei nostri enologi di estrarre al meglio le sue caratteristiche, trasformandolo in un grande vino a denominazione Trentino DOC. Il bouquet è complesso, composto da note floreali unite a sentori di frutta a polpa gialla.

Un vino "puro", proprio come il suo nome.

Merum was born in the lands of Lagertal, the German name for Vallagarina, a valley which is located in the mountains of Trentino above the Adige River.

This wine combines the rich history of the land, which for centuries has been dedicated to viticulture, and the ability of our oenologists to extract most sought-after characteristics of this grape to the fullest extent creating a prodigious Trentino DOC denominated wine, with complex bouquet, consisting of floral notes combined with hints of peach and nectarine.

A "pure" wine, just like its name.



Merum

COLORE Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO Profumo intenso e fine di fiori e frutta gialla con particolare riferimento alla mela Golden
SAPORE Armonico persistente con buona freschezza
UVAGGIO 100% Chardonnay
ESPOSIZIONE Nord - Sud
ALTIMETRIA DEL VIGNETO 350 metri slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola semplice trentina
EPOCA DI RACCOLTA Primi quindici giorni di Settembre
VINIFICAZIONE Diraspatura dell'uva e pressatura soffice con pressa sotto vuoto; in funzione delle annate è prevista una breve macerazione in pressa. Segue poi illimpidimento del mosto e successiva fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
MATURAZIONE ED AFFINAMENTO Dopo la vinificazione, seguono 2-3 travasi in serbatoi di acciaio dove sosta per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento; segue poi l'imbottigliamento con sosta in bottiglia di circa 3 mesi prima dell'immissione in commercio
GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI Perfetto con antipasti di pesce e crudità di mare. Si abbina bene anche con paste, risotti e carni bianche
DENSITÀ D'IMPIANTO 4500 ceppi per ettaro
RESA PER ETTARO 100 q.li/ha
ZUCCHERI RESIDUI 4 g/L
ACIDITÀ TOTALE 5,70 g/L
PH 3,35
SHELF LIFE 2 anni

COLOR Straw yellow with greenish reflections
BOUQUET Intense with yellow fruit with hint of apple
AROMA Harmonious and persistent with good freshness
GRAPES 100% Chardonnay
SUNLIGHT North - South
VINEYARD ALTITUDE 350 meters above sea levels
VINEYARD TYPE Simple Trentino's pergola
HARVEST PERIOD First half of September
WINE MAKING PROCESS A long careful process of soft pressing the grapes with a pneumatic press. After a clarify of the purest residue, inoculation of selected yeasts resulting in a specific temperature controlled fermentation
AGING 6 months in steel tanks and another 3 months in bottle
ALCOHOL CONTENT 13 % vol.
SERVING TEMPERATURE 10-12° C
FOOD PAIRING Perfect with raw fish and also with white meats, pasta and rice
PLANTING DENSITY 4500 vines per hectar
YIELD 100 q.li/ha
RESIDUAL SUGAR 4 g/L
TOTAL ACIDITY 5.70 g/L
PH 3.35
SHELF LIFE 2 years