

TRA I GELSI

Merlot



NOTE DELL'ENOLOGO:

Tra i Gelsi è un blend di uve di Merlot e due "resistenti" PIWI Khorus e Kanthus.

Il nostro Tra i Gelsi è un vino di buon corpo ed armonia che incarna le differenti peculiarità del territorio ai piedi dei Colli Euganei, concentrandole nella sua essenza.

NOTE ANALITICHE:

VITIGNO: Blend uve di Merlot, un "tradizionale" e due "resistenti" PIWI (Khorus e Kanthus), nuovi vitigni ottenuti da incroci tra viti europee e americane, capaci di resistere naturalmente alle infezioni fungine.

EPOCA VENDEMMIA: metà settembre

ALCOOL: 12,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5, g/l

CARATTERISTICA DEI TERRENI: medio impasto, profondo, da disgregazione di roccia vulcanica.

RESA PER ETTARO: contenuta a 80 q.li per valorizzare le qualità e gli aromi.

METODOLOGIA ADOTTATA: raccolta manuale in cassette da 15 kg. Le uve sono sottoposte in cantina a diraspatura, inviate in un serbatoio in acciaio per la fermentazione in rosso, ad una temperatura di 27-28 °C, per circa 10-15 giorni, in cui si effettuano mediamente due follature al giorno; estrazione soffice e delicata delle sostanze più nobili presenti nelle bucce. La fermentazione malolattica avviene subito dopo la fermentazione alcolica. La maturazione avviene in acciaio per un periodo di 6-8 mesi e il successivo affinamento in bottiglia per un periodo non inferiore ai 3 mesi.

NOTE SENSORIALI:

APETTO VISIVO: colore violaceo-magenta

AROMA: a livello olfattivo sono ben evidenti le note di frutti di bosco, ciliegia ed amarena che conferiscono al vino un carattere ben distinto

GUSTO: vino fresco e fruttato, in cui l'acidità equilibrata, unita ad un tannino morbido, danno al vino una buona e piacevole persistenza

ABBINAMENTO: si abbina a un'ampia varietà di cibi con i gusti decisi, dai salumi, ai primi piatti con sughi ricchi e per finire alle carni rosse.

Formato: 750ml | Annata: 2020 | Temperatura di servizio: 18°



Vino e Seta

