



Masiero

BREGANZE MERLOT DOC RISERVA



Vino Certificato Biologico

UVE	100% Merlot
IN CAMPO	
VIGNETO	2,5 ha, 120m slm, esposizione nord-sud, impiantato nel 2003
TERRENO	alluvionale e argilloso, da medio impasto a sciolto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato con 8-10 gemme
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.400 ceppi/ha
RESA	90 quintali/ha
VENDEMMIA	fine settembre, raccolta manuale di selezione
IN CANTINA	
VINIFICAZIONE	uve vinificate separatamente per singolo appezzamento; fermentazione a temperature controllata; rottura del cappello seguita da macerazione in contenitori d'acciaio per circa 15-18 giorni a temperatura controllata tra 25-28°C
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	affinamento in botti di rovere francese per 12/16 mesi; 4 mesi di invecchiamento in bottiglia
BOTTIGLIA	Bordolese 750 ml

Merlot, con la sua versatile personalità si lega al territorio. Il suo vigneto è delimitato come un Masiero, nome antico di un campo recintato. Una siepe di crataegus ne fa da contorno, le cui bacche rosso e arancio danno il primo benvenuto al visitatore.

ANALISI SENSORIALE

Vista: rosso rubino intenso

Olfattiva: profumi di frutta nera, speziato e varietale, note erbacee e tabacco

Gusto-olfattiva: al palato pieno, rotondo e avvolgente; tannini morbidi; retrogusto persistente

Temperatura di servizio: 18°C

Alcol: 13,5%vol

ABBINAMENTO

Si abbina bene con tagliatelle a ragù, tagliata al rosmarino e formaggi di media stagionatura.

*Una ricetta della tradizione locale che suggeriamo
Risotto al radicchio di Treviso.*