



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 temperatura 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

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.*