



# Masiero

BREGANZE MERLOT DOC



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 e selezione dei grappoli
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 10 mesi; 2-4 mesi di invecchiamento in bottiglia
N. DI BOTTIGLIE PRODOTTE	8.000
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 al ragù e formaggi di media stagionatura. Un rosso che ti tiene compagnia tutti i giorni.

*Una ricetta della tradizione locale che suggeriamo  
Gnocchi di patate di Rotzo al ragù d'anatra.*



Via Contrà San Michele 4/B  
36061 Bassano del Grappa (VI)  
info@levieangarano.com  
www.villaangarano.com