

STURM

Merlot

2017

Il rosso che vorresti:
generoso e con tanto,
tanto territorio dentro.



uve

merlot

14%

grado alcolico

30

anni

età media vigneti

**IN COLLIO È IL ROSSO PER ECCELLENZA!
SEGNO DI FUOCO, GENEROSO DI EMOZIONI
REGALATE A PIENE MANI. FACILE DA AMARE,
UNO COSÌ. MERLOT È PROFONDO
E ROTONDO, CALDO QUANTO BASTA.
TI CONQUISTA E SA LASCIARTI ANDARE.
RIBELLE E INDIVIDUALISTA, ANCHE LUI HA
BISOGNO DI LIBERTÀ, PER TRASFORMARSI
OGNI ANNO RESTANDO SÉ STESSO.**

SOSTENIBILITA': IL VINO BIO

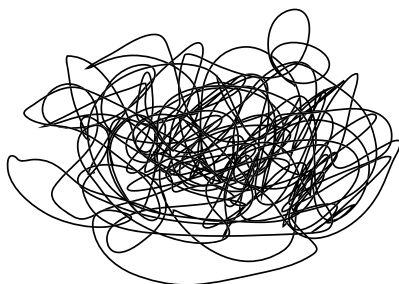
L'approccio bio al vigneto comporta il rispetto di molte regole e l'adesione a una vera e propria filosofia nel rispetto profondo dell'ecosistema e dei suoi cicli.

Non solo quelli vitali ma anche quelli lunari, sui quali ogni anno è redatto il calendario che guida le nostre azioni in vigna e in cantina. Sono infatti le fasi lunari che stabiliscono tempi e modi.

Le uve, inoltre, le raccogliamo tutte separatamente. Questo processo comporta un impegno notevole, svolgendosi anche nel rispetto del calendario lunare. Ma ci ripaga: restituendoci un ambiente sano, una grande biodiversità, una straordinaria ricchezza di apporti provenienti da tutte le piante, le erbe, i fiori e gli insetti che popolano il vigneto e contribuiscono naturalmente alla sostenibilità e alla salvaguardia dell'ecosistema.

UVE

Merlot



VIGNETO

Età media vigneti: 30 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono poste a macerare nei tini di legno per un periodo di 20 - 25 giorni, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, delestage e follatura. Segue la svinatura, l'invecchiamento in botticelle di rovere per 20 mesi e l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per circa 6 mesi.

SENSAZIONI

Caldo, fruttato, profondo, internazionale, ciliegia frutto rosso. Colore rosso rubino intenso e profondo.

Al naso richiama la ciliegia, la marasca e piccoli frutti rossi, sposate ad intense note speziate. Al palato si propone molto deciso, armonico ed avvolgente.

Si possono percepire le sensazioni del ribes, del mirtillo, della liquirizia con intense note balsamiche. Ottima la persistenza.

ABBINAMENTI

Si accompagna molto bene con carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 16°C

GRADO ALCOLICO: 14,5% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l

S T U R M