

CARMENETS MERLOT 1999

DESCRIZIONE

Vino di colore rosso rubino intenso, dal caratteristico profumo fruttato ricco di sentori di sottobosco. Gusto sapido con fondo piacevolmente amarognolo ma armonico, gradevole e di buona persistenza aromatica. L'affinamento in botti di rovere conferisce agli intensi toni rossi rubino di questo Merlot sfumature tendenti al granato, un profumo fragrante ed un sapore asciutto divenuto più rotondo.

Si accompagna con piatti a base di carni rosse, arrostiti, salumi e formaggi di media stagionatura.

Va servito a temperatura ambiente, 16-18°C, in calice grande, stappando la bottiglia almeno un'ora prima della mescita, o decantando il vino in apposito decanter a base allargata.

DATI PRODUTTIVI

Uve d'origine

Vino ottenuto dalle uve Merlot coltivate in due appezzamenti pedecollinari con una produzione di uva pari a 9000 kg. per ettaro.

Sistema d'allevamento

In parte a spalliera con doppio archetto ed in parte a Guyot. Densità d'impianto di 3.700 viti ad ettaro.

Vendemmia

Seconda settimana di settembre. Eseguita a mano ponendo l'uva in cassette da 18 chilogrammi.

Vinificazione

In serbatoi di acciaio all'aperto con macerazione a temperatura controllata. Periodo di macerazione 18-20 giorni.

Affinamento

Viene affinato per almeno ventidue mesi in botti di rovere e almeno tre mesi in bottiglia.

Imbottigliamento

Marzo 2002.



**VALERIO
ZENATO**

Prodotto e imbottigliato
dall'azienda agricola
Valerio Zenato
Peschiera del Garda, Italia

Tel. +39 045 755272
Fax +39 045 6409164