



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Lo Spaldo Rosso

Denominazione: Garda Merlot DOC

Vitigni: Merlot

Tipologia terreno: Origine morenica collinare, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti di legno e/o barriques

Affinamento: Legno

Colore: Rosso intenso

Profumo: Al naso esprime note di frutta matura a bacca rossa, con sentori piacevolmente vanigliati e speziati

Sapore: In bocca si percepisce una sensazione morbida ed elegante, con una corposità armoniosa ed equilibrata

Grado alcolico: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 18°-20°C | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con un antipasto di salumi e giardiniera. Ideale per carni rosse e arrostiti. Da provare con selvaggina a piume

Descrizione:

Le vigne che producono le uve dalle quali è ottenuto questo singolare vino sono messe a dimora sulle soleggiate e ventilate colline ai piedi del Lago di Garda nella Tenuta San Leone. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Merlot. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con una lunga macerazione delle uve con successivo affinamento in botti grandi per alcuni mesi e in bottiglia per un periodo di tre mesi. Ne deriva un vino armonico ed equilibrato. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso esprime note di frutta matura a bacca rossa, con sentori piacevolmente vanigliati e speziati. In bocca si percepisce una sensazione morbida ed elegante, con una corposità armoniosa ed equilibrata in cui il corredo tannico sposa felicemente la componente aromatica tipica di questo vitigno. Perfetto con un antipasto di salumi e giardiniera. Ideale per carni rosse e arrostiti. Da provare con selvaggina a piume. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

