



REDALMO



MERLOT IGT VENETO 2022 – 750ml

Denominazione: Veneto Igt

Uve: Merlot, Marselan

Collocazione geografica: Lonigo, Colli Berici

Caratteristiche suolo vigneto: Terreno calcareo, marnoso, argille rosse

Sistema d'allevamento: cordone speronato

Metodo di difesa: Difesa antiparassitaria secondo il metodo di lotta integrata senza l'utilizzo di diserbanti per preservare la biodiversità del suolo in modo da esaltare le caratteristiche organolettiche del vino

Carico gemme: 8 - 10 gemme per vite

Età viti: 10 anni

Resa: Per ettaro 80/100

Modalità di raccolta: Raccolta manuale inizio ottobre

Vinificazione: L'uva raccolta in piccole casse viene pigiata ed avviata ad una lenta fermentazione di circa 15/20 giorni. Durante la macerazione vengono eseguiti periodici rimontaggi e follature manuali. I delestage cadenzati, permettono l'esaltazione aromatica floreale e fruttata in dote a questo vino.

Affinamento: prevede un passaggio in barrique di rovere francese per 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia

Esame organolettico:

colore: rosso intenso con riflessi violacei

profumo: delicato, elegante con sentori di ciliegia

sapore: morbido e rotondo, finale di sottobosco e cacao