

MERLOT Le More

MERLOT DEL VENETO I.G.T. "LE MORE"

TERRITORIO

Località Veneto

Denominazione Indicazione Geografica Tipica

Vigneto Le More

Uve Merlot in purezza

Zona di origine Vigneti di proprietà provenienti dalla Valpantena tra le frazioni di Poiano e Quinto in località Figaretto

Caratteristica dei vigneti Situati in posizione collinare con esposizione a sud, terreno argilloso fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gucot con una densità di 5000 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia Effettuata a mano in piccole cassette nella seconda decade di settembre
Vinificazione Il 50% dell'uva viene raccolta, i grappoli perfettamente sani e maturi vengono posti ad appassire naturalmente nei nostri fruttai per 20 giorni circa, l'altra metà viene fatta surmaturare in pianta a tralcio vivo sempre per 20 giorni circa, passato questo periodo viene pigiata assieme a quella posta in fruttajo e il mosto scende per gravità in serbatoi in acciaio inox dove inizia lentamente a fermentare per 20 giorni circa a temperature non superiori ai 22 gradi. Si effettuano rimontaggi giornalieri e delestage durante tutta la durata della fermentazione.

Maturazione: affinamento per 12 mesi in legno di rovere francese e 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino scuro, si presenta con note gentili di frutta rossa e leggermente erbacee che ricordano il melograno, il sapore morbido e asciutto presenta delicati e invitanti profumi di spezie e sottobosco con una splendida espressione di persistenza

Abbinamenti Ideale accostamento con bolliti

Alcool 14,5% Vol.

Temperatura di servizio 16-18°C

MERLOT DEL VENETO I.G.T. "LE MORE"

TERRITORIO

Location Valpantena

Denomination Indicazione Geografica Tipica

Vineyard Le More

Grape varieties Merlot in purity

Production area Own vineyards in Valpantena between Poiano and Quinto in vicinity Figaretto

Vineyards They are located on a hills area with south exposure. Soils are clayey and strongly calcareous. Gucot training system with 5000 vines per hectare

Harvest By hand in small case in the second September decade

Winemaking Grapes are set out on mats to dry for 20 days with a loss of weight of 30%. Mashed grapes fall in small 50 hl inox steel tanks. During fermentation daily pumping over and delestage. Controlled temperature 22°C

Maturation 12 months in french oak barrels and 3 months in bottles

Organoleptic analysis Dark ruby red with pleasant notes of red mature fruits and a bit herbaceous, that reminds to pomegranate and leather smell. Full-bodied, enveloping and soft. Elegant and with long persistence. The taste is soft and dry and offers delicate and elegant spicy and underwood smells with great persistence

Food matching Ideal with boiled meat

Alcohol content 14,5% Vol.

Serving temperature 16-18°C

MERLOT DEL VENETO I.G.T. "LE MORE"

Die Trauben: 100% Merlot.

Bodenbeschaffenheit: lehmartiger und kalkartiger Boden

Weinstöcke: 4.500 Weinstöcke pro Hektar

Die Weinbereitung: die Trauben werden, Mitte September, von Hand gelesen und in Kisten gesammelt. Danach werden sie 20 Tage lang in dem "Fruttajo" (Obstdarre) getrocknet, dadurch entsteht ein Gewichtsverlust von ca. 30%.

Es folgt eine schonende Traubenpressung und Maischengärung auf den Schalen, die Gärung erfolgt bei Temperaturkontrolle von 22°C in Edelstahlbehältern aus 50 Hl., mit häufigem Umpumpen und täglicher Delestage.

Die Lagerung: dieser Wein lagert 12 Monate lang in Holzfässern aus französischer Eiche und 3 Monate in der Flasche.

Die Weincharakteristiken: seine Farbe ist dunkel rubinrot.

Sein Bukett ist fruchtig, an Granatapfel erinnernd mit grasigen Nuancen. Im Geschmack ist er weich, trocken, würzig, gut ausgewogen und lange anhaltend. Serviervorschläge: ideal zu gekochtem und gebratenem Fleisch sowie zu würzigen Käsesorten.

Serviertemperatur: 17° - 18° C



Corte Figaretto

Vigneti e Cantina

Corte Figaretto Via Clocego 48a Verona

tel. +39 045 8700753 fax +39 045 8700753

www.cortefigaretto.it cortefigaretto@cortefigaretto.it