



GHILOTTO

ANNATA 2013

DENOMINAZIONE Merlot DOP Colli Berici

PRODUTTORE Elvira - Società Agricola Semplice

VITIGNO Merlot

ORIGINE VIGNETO San Germano dei Berici (VI)

ALTIMETRIA 230 m s.l.m.

TERRENO di natura carsica di tipo argilloso marnoso, ricco di scheletro calcareo, non irriguo. Esposizione dell'apezzamento a Sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

DENSITÀ DELLE VITI 4630 ceppi/ha

ANNO IMPIANTO 2006

VINIFICAZIONE

Raccolta e selezione manuale delle nostre uve in piccoli contenitori.

Sur-maturazione in vigna

Fermentazione naturale con macerazione sulle bucce per 10 giorni circa con *delestage* giornaliero e ripetuti rimontaggi manuali.

Maturazione in *barrique* di primo passaggio per 12 mesi – rovere francese non tostato.

Vinificazione in assenza di solfiti aggiunti.

Tutte le fasi della produzione avvengono nella nostra cantina fino all'imbottigliamento ed etichettatura.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo Alcolometrico 13.5%vol

Zuccheri residui 0,2g/l

Acidità totale 7.0 g/l

Anidride solforosa totale 28.0 mg/l

pH 3.17

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore rosso rubino intenso, di notevole consistenza. Fruttato maturo di mora e ciliegia al quale si accompagnano spezie e liquirizia. Di buon corpo e struttura, con tannino presente, ma suadente. Vino persistente con sensazioni speziate coerenti alle caratteristiche olfattive.

Si accompagna bene ai salumi dolci, ai primi piatti con sughi a base di carne, ma anche agli arrosti e ai piatti di piccola selvaggina, nonché ai formaggi di media o lunga stagionatura.

Si consiglia l'apertura almeno un'ora prima della degustazione, degustazione su calice di dimensioni medio-grandi. Temperatura di degustazione, 16-18°C.



Vino Biologico

Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf: IT BIO 006 Operatore Controllato n° E052 - Agricoltura ITALIA