

CAMPOPASSO

MERLOT VENETO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Merlot

Sistema di allevamento: doppia cortina

Ceppi per ettaro: 6000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 140-160 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: metà di Ottobre

Resa: 80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Interventi sulle uve: dopo aver riservato grande attenzione al frutto in campo e aver raggiunto il picco massimo di maturazione, i grappoli vengono lasciati appesi alla vite per una surmaturazione naturale un periodo di circa 30 giorni, fino ad ottenere un ulteriore innalzamento del grado zuccherino per esaltare a fine vinificazione una piacevole morbidezza al palato.

Vinificazione: pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Affinamento 3 mesi in cisterna. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi circa

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso violaceo intenso

Profumo: prugne, marasca, confettura, frutti di bosco, frutta appassita e spezie

Sapore: morbido e vinoso, quasi vellutato, rotondo e molto ruffiano, frutta matura e uvetta

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol

Estratto secco netto: 34 g/l

Zuccheri riduttori: 9 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia con carni rosse grigliate, spezzatino, cacciagione e selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati, pesce alla griglia e cacciucco

Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Merlot

Training system: espalier

Stumps per hectare: 6000

Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

Altitude: 140-160 m/above sea level

Harvest: mid of October

Yield: 80 q.li/Ha

VINIFICATION

Practice on the grapes: after carefully handling the fruit of the grape in the vineyard and after the grape is reaching the highest level of maturation, they are hanging for another period from 30 days circa, in order to achieve a higher level of sugar, and obtain, after the vinification, a pleasant smoothness on the palate.

Vinification: soft pressing, vinification in red (on the skin) with "cappello sommerso" at controlled temperature (20-22°C). Ageing in steel tank for about 3 months. Bottled in sterile line closing vacuumpacked.

Maturing in bottle: about 3 months

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense violet red

Bouquet: plums, marasca cherry, marmalade, wild berries, dried fruits and spices

Taste: smooth and deep, almost velvet, round and very pleasant, mature fruits and raisins

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol

Net dry extract: 34 g/l

Reducer sugars: 9 g/l

Total acidity: 5,2 g/l

Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

Food matching: to red meat, grilled or roasted, wild, stew, roasted meat and aged cheeses. Perfect also to grilled fish and cacciucco fish soup

Service notes: uncork 1 hour before to consume, serve at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Merlot

Rebzüchtung: spalier

Rebstöcke pro Hektar: 6000

Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Mitte Oktober

Trauben: 80 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Traubenlese: ie Trauben, werden sorgfältig kontrolliert bis sie ihre maximale Reifung erreicht haben, dann bleiben sie circa weitere 30 Tage hängen, bis sie mehr Zucker entwickeln, um nach der Vinifizierung, mehr Weiche zu gewinnen.

Weinbereitung: weiche Pressung, Vinifikation in Rot mit eintauchen der Trester "cappello sommerso" bei kontrollierter Temperatur (20-22°C). Lagerung im stahl Tank für 3 Monate circa. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

Verfeinerung in der Flasche: 3 Monate circa

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Violett Rot

Bukett: Pflaumen, Marasca Kirsche, Konfitüre, Waldfrüchte

Getrocknete Früchte und Rosinen

Geschmack: Rund und weich, fast samtig, schmeichelhaft, Reife Früchte und Rosinen

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol

Trocken Extrakt: 34 g/l

Restsüsse: 9 g/l

Säuregehalt: 5,2 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu rotem Fleisch, auch Wild, gekochtem Fleisch, Braten, reifem Käase. Perfekt auch zu gegrillten Fish und Caciucco Fish Suppe

Serviertemperatur: Temperatur 16-18° C

