

CABERNET – MERLOT „ROTLICHT“

Uve

Cabernet 65%, Merlot 35%

Vigneto

Il vigneto si trova nel comune di Magrè, nelle pianure altoatesine, tra 220 e 280 m sul livello del mare. Il terreno è costituito da calcare e ghiaia con strati di argilla.

Vinificazione

Vendemmia manuale in piccoli contenitori poi trasportati in cantina. Le uve sono diraspate e fermentate a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox con successiva fermentazione malolattica. Affinamento e maturazione su fecce fini in Barrique.

Il vino

Il vino si presenta di un rosso rubino intenso. Il bouquet è l'unione tra il sentore tipico del ribes nero (del Cabernet) e le note calde e fruttate del Merlot. In bocca l'acidità e il tannino del Cabernet sono in equilibrio con la pienezza e il frutto del Merlot.

Resa per ettaro	40 hl
Contenuto alcolico	14.5 % Vol.
Acidità totale	5,50 g/L
Zuccheri residui	2,40 g/L

