

LOTARIO MERLOT

MERLOT - CABERNET DELLE VENEZIE

Tipologia Vino rosso secco
Wine Red dry wine

Uvaggio Merlot, Cabernet Sauvignon
Grapes

Zona di Produzione Colline moreniche della Provincia di Verona
Production area Morenic hills of Verona Province

Suolo Morenico, ghiaioso-sabbioso
Soil Soil of morenic origin, argillaceous and rich of limestone

Sistema di allevamento Guyot, pergola
Growing technique Guyot, pergola

Vinificazione Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 23° a 28°. Macerazione di 12-14 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno di 20 minuti. Conservazione in acciaio fino a febbraio, quindi affinamento in barrique di rovere per 6 mesi. Fermentazione malo-lattica completa.
Vinification Soft pressing of the grapes. Long fermentation for 12-14 days at controlled temperature from 23 to 28° C. Complete Malolactic fermentation. Ageing in barriques for 6 months.

Affinamento 4 mesi in acciaio e 6 mesi in barrique
Refinement 4 months in steel and 6 months in barrique

Caratteristiche organolettiche Colore: rosso rubino molto carico. Profumo: vinoso, intenso, con note di frutti rossi E fragranza di erba tagliata. Si intuisce la maturazione in legno. Sapore: ricco, carnoso, robusto, con tannini che puliscono bene la bocca.
Organoleptic aspects Colour: intense ruby red. Bouquet: intense, with note of red fruits and pleasant fragrance of cut grass. You guess the ripening in wood, that do not cover the primary aromas. Taste: full bodied, harmonious, with rich tannins.

Gradazione alcolica 14% vol.
Alcohol content

Temperatura di servizio 18 - 19 °C, avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.
Serving temperature 18 - 19 °C , uncork the bottle one hour in advance.

Abbinamenti Cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.
Gastronomical combination With barbecued meats, roasts and seasoned cheeses.

Consumo 3-5 anni
Preservation Can be aged for 3-5 years.



Valetti

Azienda Vinicola Valetti Luigi srl
Via Pragrande, 8 - 37010 Calmasino di Bardolino VR
Tel: +39 045 7235075 - E-mail: valetti@valetti.it - www.valetti.it