



SANSONINA



SANSONINA MERLOT

Denominazione: Garda Merlot DOC

Collocazione geografica: Peschiera del Garda, località Sansonina.

Varietà delle uve: 100% merlot

Età media delle vigne: 15 anni

Tipo di terreno: argilloso.

Vigneti: alta densità d'impianto con 8.500 piante per ettaro, sistema di allevamentocordone speronato.

Resa per ettaro: 80 q.li.

Vinificazione: raccolta delle uve in cassette, raffreddamento delle uve, pigiatura soffice con pressa pneumatica, fermentazione spontanea e lenta, affinamento in piccole botti di rovere per 18 mesi, assemblaggio finale in botte grande dove sosta per un mese, filtrazione, invecchiamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Colore: rosso rubino granato, intenso e fitto.

Profumo: ricco e compatto, ampio e complesso, caldo e fruttato; si sentono note di frutta rossa matura, di confettura (prugna, ciliegia, mirtillo), di cacao e una leggera nota erbacea.

Sapore: anche pieno, caldo, corposo ma molto elegante nello stesso tempo, rotondo, morbido, carezzevole, straordinaria persistenza aromatica.

Abbinamenti gastronomici: ideale con arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.