



SANSONINA



SANSONINA MERLOT

Denominazione: Merlot Garda DOC

Collocazione geografica: Peschiera del Garda

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 allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 80 q.li.

Vinificazione: raccolta delle uve in cassette, raffreddamento delle uve, diraspatura e fermentazione in piccoli vinificatori di acciaio, affinamento in piccole botti di rovere per 18 mesi e 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 arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.