ACQUISTATO IL .....

Merlot Trentino DOC 2011

Tra tanti Merlot, scegli il Trentino!

I Merlot sono tanti in Italia: toscani, corposi e cupi. I siciliani, dolci e suadenti. E poi ci sono i trentini, i più equilibrati e freschi. Ruggero dell'Adami de Tarczal vuole proporne il lato più fruttato, imponendosi una selezione rigida delle uve e una vinificazione che sappia imprimere la firma inconfondibile del suo terroir.

Il merlot, vitigno a bacca scura originario della zona di Bordeaux, in Francia, è coltivato un po' ovunque nel mondo. In Italia si è diffuso a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, trovando in Trentino una delle zone maggiormente vocate alla sua coltivazione. In Vallagarina, la parte finale della valle attraversata dal fiume Adige, si fa vino da sempre. E a Marano d'Isera, nelle cantine oggi di proprietà della famiglia de Tarczal, se non da sempre, di sicuro almeno dalla metà del Seicento, ancor prima che il merlot arrivasse fino a qui. Gèza dell'Adami De Tarczal, ammiraglio della Regia Imperial Flotta Austro-Ungarica, ha ricevuto la proprietà in dote dalla Contessa Alberti più di un secolo fa. Da allora, il nome de Tarczal è sinonimo di vino di altissima qualità. I 17 ettari di vigneto si trovano a mezza collina, sul lato destro del fiume Adige. Le varietà coltivate sono quelle tipiche della zona: moscato giallo, pinot bianco, chardonnay e muller thurgau a bacca bianca; marzemino, schiava, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a bacca scura. Nella cantina, interamente costruita sottoterra, il Merlot invecchia in botti di rovere da 50 ettolitri, che contribuiscono a plasmarne il carattere rendendolo un vino a cui è difficile resistere: almeno, noi non ci siamo riusciti, e voi?

La Vigna

Terreno	Pesante, argilloso con origine marnosa
Esposizione	EstOvest, 2/300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500/5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Trentino
Uve	Merlot 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi - 2 anni
Abbinamento	Primi piatti, risotti, secondi di carne, formaggi
Vinificazione	L?uva viene raccolta a mano e conferita in cantina in cassette forate. All?arrivo in cantina l?uva viene diraspata e messa a fermentare alla temperatura controllata di 24° in cisterne di acciaio con lieviti selezionati. Il Merlot resta sulle bucce per 10 giorni ai quali segue la svinatura. Successivamente affina in botti grandi di rovere da 50 hl per un periodo di circa 24 mesi. Infine segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione
Sensazioni	Colore rosso rubino chiaro; naso spiccatamente fruttato, di mora e ciliegia fresca. Bocca fine e leggera. Ritorno fruttato in retrogusto

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821