



CANTINA D'ISERA

Merlot

Trentino • D.O.C.

Si ottiene dall'omonima varietà Merlot con tradizionale vinificazione in rosso. Il colore è rubino, il profumo è elegante e fruttato con note di frutta matura che ricordano la prugna. Al palato è equilibrato, di buona struttura e persistente.

Abbinamenti:

Si consiglia l'abbinamento con primi piatti saporiti, carni rosse e bianche anche particolarmente speziate e formaggi a pasta dura.

Vitigno: Merlot

Esposizione e altitudine:

EST, SUD-EST, 170 - 500 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, basaltico franco-argilloso, profondo

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in cemento prima dell'imbottigliamento.



It is obtained from the Merlot variety by the same name with traditional red vinification. The colour is ruby; the nose is elegantly fruity with hints of ripe fruit suggesting plums. It is balanced on the palate with a good, persistent structure.

Food pairing:

Recommended serving suggestions include full-flavoured or spiced red meats, game and hard cheeses.

Vine: Merlot

Exposure and altitude:

EAST, SOUTH-EAST, 170 - 500 metres above sea level

Soil composition:

gravelly, limy, sandy-clay basaltic, deep

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot - Double pergola

Vinification:

manual harvest during the second half of September. Red vinification and fermentation at controlled temperatures in stainless steel tanks. Refinement in concrete vats tank before bottling

PREMI / AWARDS



MONDO MERLOT
CITTÀ DEL VINO
ARGENTO 2022



MONDO MERLOT
CITTÀ DEL VINO
ORO 2021