



Azienda Biologica Certificata dal 1996



UVE

Cabernet Sauvignon, Marzemino, Corvina, Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti che si estendono sulle colline moreniche orientali del Lago di Garda nel Comune di Sonà, nel pieno della denominazione del Custoza Doc e Bardolino Doc.

RESA PER ETTARO

80 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola veronese e guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre, prima decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono lavorate singolarmente per coglierle nel loro pieno della maturazione fenologica e vinificate separatamente ad una temperatura controllata tra 22° e 25° C. La macerazione ha una durata di 10 giorni e la fermentazione malolattica si svolge naturalmente. L'affinamento avviene in tini di acciaio per conservare le caratteristiche tipiche delle uve.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino luminoso, al naso si presenta intenso con note di mora, ciliegia, mirtillo con sentori leggermente speziati di pepe e cacao. In bocca è pieno, caldo, avvolgente e armonioso con un perfetto equilibrio tra tannini, acidità, sapidità e parti morbide.

DATI ANALITICI

Alcool (% Vol): 12,5.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C.

ABBINAMENTO

È un vino che per la sua struttura e morbidezza si abbina a salumi e formaggi stagionati, primi piatti di pasta fresca con sughi strutturati, risotti, carni rosse, stufati ed arrosti e selvaggina.



Società Agricola Villa Merighi srl

Via Gaburri, 58
37060 San Giorgio in Salici
(Verona) - ITALIA

T. + 39 045 7190039

✉ info@villamerighi.it
www.villamerighi.it