

CRASTIN

MERLOT



Vigneto e vinificazione:

ubicato sul colle di Ruttars (Zona D.O.C. COLLIO) su terreno marnoso ed argilloso, particolarmente adatto alla coltura della vite, grazie anche alla costante ventilazione che lambisce il sito.

Il vigneto è allevato a Guyot con una densità di 4.000 ceppi per ettaro. Data la generosità del vitigno vengono regolarmente effettuati dei diradamenti dei grappoli per riportare la produzione al giusto livello e conferire al futuro vino una struttura adatta all'affinamento in legno.

La vendemmia avviene rigorosamente a mano, in cassetta, per trasferire subito l'uva nella propria cantina e procedere alla vinificazione:

- Di rasatura e pigiatura dell'uva con trasferimento del pigiato in serbatoio per la fermentazione con macerazione. Quotidiane follature, per tutto il corso della fermentazione, permettono di assicurare al vino la ricchezza estrattiva necessaria.

- Alla pressatura il vino viene trasferito in botte di rovere per affrontare 15 mesi di affinamento durante il quale si completerà anche la fermentazione malolattica a vantaggio della morbidezza.

Imbottigliamento:

affinamento in legno per circa 15 mesi. Una ulteriore sosta di 3 mesi in bottiglia che ne completerà l'evoluzione.

Gradazione Alcolica:

13.0 - 14.5 % Vol.

Acidità totale:

5.0 - 5.5 g/l

Temperatura di servizio:

18 - 20°C

Appunti di degustazione:

Vino rosso rubino brillante, pieno, di ottima tonalità e perfetta saturazione. Al naso è intenso e complesso: si apre su note di tabacco e liquirizia, evolvendo in sentori di cuoio e crostata ai mirtilli e sfuma infine verso ricordi di rosa appassita. Il sorso è fantastico: tannini ben controllati, frutta e spezie perfettamente fuse. Finale lunghissimo che si scioglie nel mirtillo.