



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

MERLOT 2018 DOC Alto Adige



Nota di degustazione:



Vino rosso di colore granato intenso.



Aromi molto maturi di confettura di ribes e sapore intenso di legno di cedro e tabacco con note di frutti di bosco, speziate e aromi di cuoio e pepe nero.



Struttura molto densa, dai tannini robusti con buona persistenza. Un vino che convince con un finale lungo e profondo. Struttura media, rotonda e giovanile al palato.



18°C

Periodo di consumo consigliato:

Sino a 5 anni

Abbinamento:

Adatto a stufati, selvaggina e formaggi stagionati.

Vitigno:

100% Merlot

Zona:

Caldaro – Seehof: 230 m s.l.m. Terreno argilloso-sabbioso, di medio impasto. Le immediate vicinanze al Lago di Caldaro garantiscono condizioni climatiche ottimali.

Sistema di Coltivazione:

Guyot

Resa per ceppo:

1,5 – 70 hl/ha

Vinificazione:

15 giorni di fermentazione controllata in serbatoi di acciaio inox a una temperatura non superiore ai 28°C, quindi fermentazione malolattica naturale.

Affinamento:

12 mesi: 50% in serbatoi di acciaio inox, 50% in barrique francesi

| | |
|--------------------------|---------|
| Alcool: | 14,0 % |
| Acidità Totale: | 5,7 g/l |
| Zuccheri residui: | 2,8 g/l |
