



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

MERLOT "NUSSLEITEN" 2015 DOC Alto Adige



Nota di degustazione:



Colore rosso granato profondo con riflessi violacei.



Il profumo convince con aromi di prugna e fiori di sambuco, note di vaniglia e leggermente tostato.



Al palato risulta maturo in stile bordolese con sentori delicati di paprika e pepe. Vino importante e corposo.



18°C

Periodo di consumo consigliato:

10 anni o oltre per ottime annate

Abbinamento:

Si abbina bene con carni poco cotte o grigliate di manzo e agnello, selvaggina e formaggi saporiti.

Vitigno:

100% Merlot

Zona:

Caldaro - Nussleiten: 230 m s.l.m. . Singolo vigneto nei pressi del Lago di Caldaro. Pendii con terreno argilloso-sabbioso e ghiaia arenaria. Le immediate vicinanze al Lago di Caldaro garantiscono condizioni climatiche ottimali.

Sistema di Coltivazione:

Guyot con il tralcio principale a 60 cm dal terreno

Resa per ceppo:

1 grappolo per ogni tralcio. Resa per ettaro molto ridotta pari a 4500 kg – 30 hl/ha.

Vinificazione:

Fermentazione controllata sulla vinaccia per ca. due settimane, quindi fermentazione malolattica naturale. Rimontaggi soffici ai fini di estrarre colori e aromi dalle bucce.

Affinamento:

24 mesi in barrique francesi di primo passaggio, che esaltano in modo ottimale gli aromi del Merlot "Nussleiten", quindi 12 mesi in bottiglia.

Alcool: 14,5 %
Acidità Totale: 5,7 g/l
Zuccheri residui: 3,0 g/l