

Decima Aurea Merlot Igt Verona



È UN MERLOT ELEGANTE, OTTENUTO DA UNA SELEZIONE DI TRE CLONI, basse rese ed alta densità di coltivazione a 9500 viti per ettaro. La vinificazione è condotta con un appassimento parziale delle uve e successivo affinamento in barrique per un periodo di 14 mesi.

Colore rosso rubino intenso. Profumo complesso che ricorda la frutta rossa selvatica e le prugne secche, accompagnato da note di caffè, eucalipto e vaniglia. Tannini importanti, equilibrati, con una nota acida, piacevole e sapida. Lungo e persistente in bocca, con un finale che lascia sentori di liquirizia.

CLASSIFICAZIONE

Rosso Veronese - Indicazione Geografica Tipica

PROVENIENZA

Val d'Illasi, 16 chilometri ad est di Verona, con esposizione del terreno da nord a sud, in leggero declivio

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso, con sottosuolo tendenzialmente calcareo-marnoso

VITIGNO

Merlot 100%, selezionato da tre cloni

SESTO D'IMPIANTO

Cordone speronato, 9500 ceppi/ha

ANNO DI IMPIANTO

1991/1993

FILOSOFIA DI PRODUZIONE

Un vino che esprima le eccellenti qualità della varietà Merlot unite al carattere unico dato dal tradizionale metodo dell'Appassimento parziale delle uve e dal terroir della Val d'Illasi

GESTIONE AGRONOMICA

Vista la densità e il sistema di impianto, più dell'70% della conduzione viene effettuata meccanicamente. Vengono lasciati alla gestione manuale la potatura invernale, la selezione delle gemme in primavera, la vendemmia, il diradamento e selezione dei grappoli.

VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In parte da uve raccolte in cassette nella seconda e terza decade di Settembre e riposta in porticati ben aerati per sostenere un appassimento di circa un mese; una seconda parte da uve raccolte la prima decade di Ottobre in stadio di sovraturazione. Successivamente alla fermentazione i vini ottenuti dalle due separate vinificazioni a temperature controllate vengono maturati in barriques di rovere per circa 14 mesi, quindi assemblati ed imbottigliati con conseguente affinamento.



14,5% VOL.

TEMPERATURE DI SERVIZIO 15°-18°C da decanter

ABBINAMENTI *Risotti, carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti stagionati*

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia

tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine