

TENUTA SANTA MARIA  
NEGRAR VERONA  
DI GAETANO BERTANI



## DECIMA AUREA MERLOT

Questo Merlot in purezza ottiene il suo carattere unico attraverso la selezione di tre cloni, coltivati a bassa resa e ad alta densità con 9100 ceppi per ettaro. La vendemmia viene condotta in due fasi a settembre con parte delle uve appassite per un mese. Le uve vengono macerate a bassa temperatura e fermentate in acciaio. Il vino è poi invecchiato per 14 mesi in *barrique* di rovere francese.

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  
Merlot Veronese  
Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI  
Merlot 100%, selezionato da tre cloni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO  
Val d'Illasi. Suoli di origine alluvionale composti da argilla calcarea negli strati più profondi e sassi di fiume, risultato di depositi fluviali.  
Altitudine: 60-70 m.

EPOCA DI VENDEMMIA  
Fine settembre - Inizio Ottobre

SESTO D'IMPIANTO  
Cordone Speronato - 9100 ceppi/Ha

GRADO  
ALCOLICO  
14,5%

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO  
15°-18°C

ABBINAMENTI  
*Carni rosse, filetto di scottona in sfoglia,  
agnello, selvaggina e formaggi stagionati.*



*Una tenuta privata della famiglia di Gaetano Bertani*

TENUTA SANTA MARIA EREDI DI GAETANO BERTANI

Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia · +39 045 5709086 · info@tenutasantamaria.wine

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE