



AQUERCIA

1957

MERLOT Igt Veneto



ZONA DI PRODUZIONE/VIGNETO: L'azienda agricola AQUERCIA ha a disposizione diversi appezzamenti coltivati a Merlot. Ma uno di questi è davvero speciale. Coltivato a sylvotz, una clone rustico, dunque naturalmente più resistente e resiliente produce uva di eccezionale qualità.

ETÀ: Come riportato da ricerche scientifiche, l'uva che si ottiene da una vigna di una certa età è più incline alla produzione di acini di dimensione più piccola il cui contenuto in zuccheri, polifenoli e aromi primari è sicuramente più elevato.

RESA: La resa di 50q/ha è il risultato di una precisa impostazione dell'impianto di vigneto ormai datato. Gli interventi di potatura invernale e di scacchiatura primaverile permettono una selezione delle gemme ideale per perseguire l'obiettivo di un'unica identità di questo vino.

VINIFICAZIONE: La fermentazione spontanea è stata innescata in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Dopo una serie di travasi in vino è stato messo all'interno di tonneau.

AFFINAMENTO: Il Merlot "1957" ha sostato per 12 mesi nelle botti in rovere in costante contatto con le feccie nobili tenute in sospensione con frequenti battonage.

ALCOOL: 13%

COLORE: È di un rosso rubino vivo e luminoso, con lievi riflessi granati.

PROFUMO: Aroma elegante e complesso, i sentori fruttati e speziati, aspetti che rispecchiano le sue origini e la sua identità.

SAPORE: Capace di stupire per potenza ed eleganza. È un vino che in bocca rispecchia le promesse fatte all'olfatto. La rotondità e l'eleganza data dai tannini garantiscono all'assaggiatore soddisfazione.

ABBINAMENTI: ampio e vellutato uniti da una buona struttura e personalità, ne fanno un ottimo accompagnamento a salumi, piatti a base di carne, selvaggina e formaggi.