



Alto Adige DOC Merlot Riserva - DJJ 2017

Un omaggio ad un territorio straordinario, un vino che nasce dalla gratitudine e dedicato ai viticoltori Josef e Johanna Sölva che nel 2011 hanno passato il testimone al figlio Dieter Sölva. Un vino carismatico e raffinato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso

Olfatto: elaborate note di frutta matura e mora accarezzate da leggeri sentori lignei.

Gusto: corposo, con una forte struttura tannica.

IN ABBINAMENTO

Vino ideale con selvaggina e carni rosse.

VINIFICAZIONE

24 giorni di fermentazione in tini di acciaio aperti con frequenti movimentazioni del mosto. Fermentazione malolattica in botti di legno e successivo affinamento in barriques per 18 mesi.

COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Merlot, 30 anni.

Località: Prutznai, 300 m s.l.m.

Terreno: ghiaia argillosa

Forma di allevamento: sistema a pergola;

viticoltura naturale integrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 - 20 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO minimo 5 anni

ALCOL 14,5 % vol

ACIDITÀ 5,7 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO 0,9 g/l