

KA&KA 2022

Varietà: Merlot

Età delle viti: ca. 15 anni

Sistema di allevamento: spaliera

Per incrementare la qualità delle uve, si pratica il taglio dei grappoli come metodo di diradamento delle uve sul ceppo.

Vendemmia: metà di ottobre, l'uva viene messo in piccole cassette per un appassimento

Vinificazione: diraspatura delle uve, macerazione e poi la fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio. La fermentazione malolattica e l'affinamento si fa nel barrique di rovere per due anni

L'affinamento e la fermentazione malolattica avvengono in barrique di legno usato

Alcol: 15,5 % Vol.

Acidità totale: 5,3 g/l

Zuccheri ridotti: 2,5 g/l

Sensazione degustative: Un vino rosso con un colore scuro intenso, con profumi frutti di bosco e aromi primari di ribis neri.

Abbinamento: Questo Merlot é un vino per accompagnare il manzo, agnello e ottimo con selvaggino

Temperatura di servizio: 16 - 18°C

