



## MERLOT Monte della Guardia

**UVAGGIO:** Merlot 100%

**ALTITUDINE:** 113 mt sul livello del mare

**ESPOSIZIONE:** nord/sud

**RESA / HA:** 80—90 qli

**ETA' VIGNETO:** 20 anni

**VENDEMMIA:** raccolta manuale a fine settembre

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** macerazione pre-fermentativa sulle bucce per 5 giorni, successiva fermentazione per 15-20 giorni a temperatura controllata tra i 20 e i 25 gradi. Affinamento di un anno: 60% in acciaio e 40% in barrique; almeno un anno in bottiglia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** delicato al profumo, con sentori di piccoli frutti rossi come lampone, mora e ribes. Al palato secco, asciutto, con un equilibrato e armonico rapporto tra morbidezza e tannicità

**MIGLIORE ESPRESSIONE EVOLUTIVA:** dopo 5 anni dall'imbottigliamento

**ABBINAMENTI:** carni al forno e bollite, formaggi stagionati

Az. Agr. CA' LOJERA  
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione