



## ROCOL

*Merlot, un vigneto strappato al fondo valle e cresciuto nella nostra azienda a 600 metri di altezza. Chi avrebbe mai pensato di ottenere un vino di montagna così caratteristico ed evocativo? Terreni ripidi e poveri che ci restituiscono eleganza e complessità. Lo beviamo soddisfatti pensando che anche in montagna si possono fare grandi rossi.*

Il Merlot è un vitigno francese a bacca rossa il cui nome trae origine dalle razze compiute dal "merlotto" (il merlo giovane), ghiotto delle sue uve dolci. In Trentino – Alto Adige è giunto verso il 1880 ed ha trovato immediatamente delle condizioni ambientali molto favorevoli. Il Merlot è un vitigno che deve la sua diffusione sul territorio alla possibilità di interpretare il vino che si ottiene in modi diversi. Coltivato con elevate rese per ettaro (80-100 q.li ad ettaro) da' vini giovani di grande freschezza mentre quando le rese si abbassano sino a 20-30 q.li, il Merlot si trasforma in un vitigno in grado di generare vini di grande struttura. Questa è probabilmente la ragione per la quale, anche in Trentino, il Merlot è uno dei vini rossi più interpretato dai produttori, sia grandi che piccoli.



<b>Zona di Produzione</b>	Trentino - Alto Adige
<b>Varietà</b>	Merlot
<b>Impianto del vigneto</b>	2002
<b>Altitudine</b>	550 mt slm
<b>Esposizione</b>	Sud, Sud/Ovest
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Vigne per ettaro</b>	7000 ceppi/Ha
<b>Resa per ettaro</b>	60 q/Ha
<b>Vendemmia</b>	Dopo la metà di ottobre, a mano dopo attenta cernita
<b>Formato disponibile (L)</b>	0.75

**Vinificazione:** diraspatura, vinificazione in rosso con fermentazione e macerazione delle bucce per 2 settimane.

**Maturazione:** in barriques per 13 mesi ed affinamento in bottiglia.

**Colore:** rosso rubino

**Aroma:** profumo intenso di frutti rossi con note di torrefazione.

**Gusto:** Sapore pieno, armonioso e morbido.

**Abbinamenti ideali:** è un vino ideale per accompagnare minestre asciutte, carni grigliate, formaggi stagionati e piatti di mezzo.

Temperatura di servizio: 18° C