



# SOLANDER

## **MERLOT TRENINO DOC**

**Vitigno:** Merlot

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Area di produzione:** Vigneti siti nei Comuni a Sud di Trento

**Vinificazione:** Dopo una macerazione del pigiato per 20 giorni a temperatura controllata, finita la fermentazione, viene svinato e travasato in barrique per 18 mesi circa a cui segue l'affinamento in bottiglia.

**Esame organolettico:** Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Profumo finemente erbaceo con sottofondo di piccoli frutti ed una piacevole nota di legno e spezie dovuti al lungo affinamento in legno. Sapore secco, deciso, gradevolmente vellutato e persistente.

**Accostamenti gastronomici:** Particolarmente gradevole con i primi piatti dai sughi decisi, con carni grigliate, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

**Temperatura:** Servire a 18° - 20° C.

