



ZENEGAGLIA

VITICOLTORI IN LUGANA



GARDA D.O.P MERLOT

Prodotto da un' accurata raccolta manuale di uve Merlot, coltivate sulle colline moreniche a sud del Lago di Garda.

Prevale la sua autenticità grazie alla vinificazione controllata in cemento, grazie alla quale si sente la massima espressione dei profumi e delle proprietà del terroir

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, Al naso è gradevole e intenso, si riconoscono l'amarena e la ciliegia.

Al palato è armonico e strutturato.

Si abbina a primi piatti saporiti, indicato per carni bianche e rosse, arrostiti e grigliate

Servire a 16-18°C .

- Vitigno: Merlot 100%
- Vigneto: Pozzolengo
- Resa per ettaro: 100 quintali
- Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
- Vinificazione: In vasca di cemento
- Evoluzione: Affinato in vasca d'acciaio e cemento e 2 mesi in bottiglia
- Grado alcolico: 13 % vol
- Acidità totale: 6,00 g/L
- Terreno: calcareo-argilloso