

MERLOT TERABIANCA

Il vigneto è esposto ad est, a un'altitudine di 200 metri slm nel cuore di San Rocco Seno d'Elvio. Il nome "Terabianca" significa terra bianca e deriva dal tipo di suolo in cui questo Merlot è coltivato. La vigna presenta un'alta percentuale di calcare che conferisce una colorazione chiara al terreno.

La prima vendemmia risale al 2014 e, trattandosi di una varietà nuova per l'azienda, sono serviti alcuni anni per trovare la vinificazione che facesse risaltare al meglio le caratteristiche di questo vitigno.

La lavorazione prevede una breve macerazione che serve a mantenere intatti i sentori di frutti rossi e neri tipici del vitigno. L'affinamento di un anno in barriques dona poi aromi di frutta matura, confettura e ciliegie sotto spirito a cui si aggiungono note speziate, balsamiche ed eteree.

Al naso colpisce per la sua intensità mentre la bocca è avvolta dal sapore caldo e morbido.

È un vino che si presenta piacevole già nei primi anni ma, per il notevole potenziale di invecchiamento, non teme di essere preservato per lunghi periodi.

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: San Rocco Seno d'Elvio

Composizione: 100% Merlot

Epoca di vendemmia: fine settembre / inizio ottobre

Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio.

Il vino evolve circa 12 mesi in barriques, segue affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

Gradazione alcolica: 14,5%

Colore: rosso porpora intenso con lievi sfumature rubino.

Profumo: intenso e complesso, con predominanti sentori fruttati di confettura di ciliegie e prugne. Vino speziato, vinoso con note balsamiche ed eteree.

Sapore: caldo, avvolgente e morbido, con lunga persistenza aromatica e note di amarena.

Abbinamento: salumi e formaggi di media stagionatura, accompagna bene anche primi e secondi piatti sia delicati che di buona struttura.