



Tenuta Rovaglia

Merlot Garda DOC

Luogo di origine:

A sud del Lago di Garda e a ridosso della Collina Morenica a un'altitudine di 50 metri slm.

Esposizione terreno:

Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

Vitigno:

Merlot 100%.

Produzione uva:

9.000/10.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia:

Prima decade di ottobre, raccolta a mano in piccole casse di legno o di plastica.

Vinificazione:

Diraspatura delle uve e vinificazione in rosso (con le bucce) in fermentino di acciaio. Durante la fermentazione si effettuano in continuo follature e rimontaggi. Svinatura e pigiatura soffice delle vinacce fermentate.

Affinamento:

12/14 mesi in botti di acciaio.

Imbottigliamento:

Novembre/dicembre del primo anno successivo la raccolta. Viene messo in commercio dopo circa 6 mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione

14,5% vol.

Acidità totale

5,5 g/l

Estratto secco

29,5 g/l

Caratteristiche

E' un vino di alta qualità, dal colore rosso rubino intenso dai riflessi viola. Profumo complesso e delicatamente speziato. Gusto ricco, morbido e avvolgente. Struttura fine ed armonica, si accompagna bene con i bolliti, stracotti, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio

15°/18°



Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it