

AZIENDA AGRICOLA
I N A M A



CAMPO DEL LAGO

Etichetta storica del territorio: un vino originariamente prodotto negli anni '60 dall'azienda Villa del Ferro e definito nel 1979 dal grande Luigi Veronelli come «un vino impossibile, pari per esoterico incanto ai migliori Pauillac». Abbiamo acquisito i vigneti nel 2012 e dedicato questa etichetta al suo creatore, Alfredo Lazzarini.



Denominazione

Colli Berici D.O.C. Merlot

Annata

2018

Varietà

100% Merlot

Altitudine

Dai 150 ai 200 mt s.l.m.

Esposizione

Sud / Sud-Est

Suolo

Argille Rosse, Calcare Marino

Sistema di Allevamento

Guyot, Pergola Trentina

Vinificazione e Affinamento

Le uve, raccolte a mano, vengono diraspate delicatamente avendo cura di non rompere la buccia degli acini. Viene effettuata una macerazione pre-fermentativa di 24-48 ore, alla quale segue la fermentazione alcolica in acciaio della durata di 23-28 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 28°C. Al termine della fermentazione malolattica, il vino viene messo ad affinare in barriques (35% nuove, 45% secondo passaggio, 20% terzo passaggio) per 12 mesi.

Dopo un passaggio di 4 mesi in cuvée beton, "Campo del Lago" viene imbottigliato e rimane in affinamento per almeno 12 mesi prima di essere presentato sul mercato.

Note di Degustazione

Colore rosso cupo. Naso elegante di gelso, chiodi di garofano, pino e prugna. Al palato frutti di bosco con un finale di sottobosco, cacao e caffè. Morbido e rotondo, di grande freschezza.

Storia dell'Etichetta

L'etichetta riporta il particolare di un fregio tratto da un disegno di epoca neoclassica: "Il Tempio di Giove".