

CAMPO DEL LAGO MERLOT

Tipo: Veneto Rosso

Una delle prime annate, prodotta da Alfredo Lazzarini, veniva così definita dal grande Luigi Veronelli:

Area: Colli Berici

Varietà: Merlot

"vino impossibile, pari per esoterico incanto ai migliori Paulliac"

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

COMUNE:	San Germano dei Berici (VI)
ALTITUDINE:	200/250 m slm
ESPOSIZIONE:	Sud – Sud/Est
NATURA DEL SUOLO:	Limoargilloso / calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot e pergola
DENSITÀ:	3,000/4,000 c / ha
ETÀ DEI VIGNETI:	Da 15 a 51 anni
RENDIMENTO MEDIO:	50 HI / ha
VENDEMMIA:	Manuale
SUPERFICIE:	Selezione su circa 3 ettari
PRODUZIONE ANNUALE:	Circa 18.000 bottiglie, 600 magnums

VINIFICAZIONE:

Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione per 12 giorni circa in tini verticali. Svinatura, pressatura e travaso in vasche d'acciaio dove ha svolto la fermentazione malolattica, poi in barriques non nuove per un periodo di 12 mesi. Travaso, nessun collaggio ed imbottigliamento previa leggera filtrazione.

IMPRESSIONI:

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

ABBINAMENTI

E' noto che il Merlot ha un'infinita possibilità di abbinamento.

