

MERLOT

Trentino DOC



Varietà internazionale, famosa per la sua inconfondibile “morbidezza”, coltivata dai soci Mezzacorona nelle zone più vocate del basso Trentino dove esprime al meglio la sua eleganza e la spiccata personalità.

ZONA DI PRODUZIONE

Mezzacorona coltiva questa varietà a nord del Lago di Garda, in Trentino.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale “in rosso” con macerazione sulle bucce (6-7 gg), fermentazione a temperatura controllata (26-28°C) e breve affinamento in legno (6-8 mesi).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosso tendente al granato, offre un bouquet intenso con note di frutti di bosco e frutta matura. Secco, complesso e ben strutturato al palato.

GRADO ALCOLICO

13%

ABBINAMENTI

Si accompagna con carni rosse, formaggi e zuppe saporite.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

RICONOSCIMENTI

CASTEL FIRMIAN Merlot 12 - Silver - Concours Mondial de Bruxelles - 2014

CASTEL FIRMIAN Merlot 13 - Bronze - International Wine Challenge - 2015

CASTEL FIRMIAN Merlot 14 - Silver - Mundus Vini - 2016

CASTEL FIRMIAN Merlot 14 - Silver /2 - Mundus vini - 2016

CASTEL FIRMIAN Merlot 16 - Gold - Mundus Vini - 2018

CASTEL FIRMIAN Merlot 16 - Silver - The Sommelier Wine Awards - 2018

CASTEL FIRMIAN Merlot 17 - Gold - Sommelier Wine Awards - 2019

CASTEL FIRMIAN Merlot 18 - Silver - Mundus Vini - 2019