



TENUTA
MADDALENA

Italian wine

IL CERVO

Merlot Alto Mincio
Indicazione Geografica Protetta

Alcool: 13,5 % vol
Zona di produzione: Volta Mantovana
Vitigni: 100% Merlot
Sistema d'allevamento: Guyot
Produzione: 70 ql per ha

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, si apre al naso con fresche note di frutta a bacca rossa come ribes e mirtilli, per passare poi a sentori di spezie, dal pepe nero alla liquirizia passando infine a note balsamiche. Il palato è appagato da una trama tannica equilibrata e piacevolmente vellutata. Intenso, con note di amarena, mora selvatica mirtilli e ciliegia nera. Di corpo e discretamente sapido, dona un finale di bocca persistente e varietale. Un vino di sicura personalità e fedele al suo terroir che lascia intravedere la sua predisposizione all'invecchiamento.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente in piena maturazione, private dei raspi e pigiate facendo molta attenzione all'acino rispettandolo nella sua integrità; in seguito vengono sottoposte a macerazione alcolica in piccoli serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di 25-26 C° per 15 giorni. Terminata la fermentazione si procede alla separazione delle bucce dal vino il quale matura per un paio di mesi in tonneau di rovere e successivamente per altri 15 mesi in serbatoi d'acciaio prima di essere imbottigliato.

Affinamento di 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

ABBINAMENTI

Da abbinare a carni succose ed aromatiche, agnello, manzo e maiale. Eccellente con carne alla griglia o barbecue. Ottimo con formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18 °C

