

Denominazione:	Garda Merlot DOP
Vitigni:	Merlot 100%, vigna singola
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareao argilloso, origine morenica
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Età media delle viti:	20 anni
Densità di impianto:	Circa 5.000 viti per ettaro
Vendemmia:	Raccolta manuale effettuata a fine Agosto
Vinificazione:	Acclimatamento a bassa temperatura 8-10°C, diraspatura, selezione accurata degli acini e pigiatura soffice
Fermentazione:	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione:	18-22°C
Durata della fermentazione:	15 giorni
Affinamento:	Permanenza in botti di legno rovere

Appellation:	<i>Garda Merlot DOP</i>
Grape varieties:	<i>100% Merlot, single vineyard</i>
Vineyard location:	<i>Hills of Lonato del Garda</i>
Altitude:	<i>250 metres (820 feet) above sea level</i>
Soil characteristics:	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
Training system:	<i>Spurred cordon</i>
Average vine age:	<i>20 years</i>
Planting density:	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,024 vines/acre)</i>
Harvest:	<i>By hand in late August</i>
Vinification:	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), de-stemming, careful selection of the berries and soft pressing</i>
Fermentation:	<i>In temperature-controlled stainless steel tanks</i>
Fermentation temperature:	<i>18-22°C (65-72°F)</i>
Length of fermentation:	<i>15 days</i>
Ageing:	<i>In oak barrels</i>

FILO ROSSO

Garda Merlot Dop

