

# FILO ROSSO

*Garda Merlot Dop*

**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 da 225 litri per almeno 12 mesi

**Appellation:** *Garda Merlot DOP*  
**Grape Varieties:** *Merlot 100%, single vineyard*  
**Vineyard Location:** *Located on the hills of Lonato del Garda*  
**Altitude:** *250 metres (820 Feet) above sea level*  
**Soil Characteristics:** *Calcareous clay soil, morainic origin*  
**Training System:** *Spurred Cordon*  
**Average Age Of The Vines:** *20 years*  
**Density Of Planting:** *5,000 Vines/Hectare (2,024 Vines/Acre)*  
**Harvest:** *Manual harvest in late August*  
**Vinification:** *Acclimatization at 10°C (50°F), de-stemming, careful selection of the berries and soft crushing*  
**Fermentation:** *In temperature controlled stainless steel tanks*  
**Fermentation Temperature:** *18-22°C (65-72°F)*  
**Length Of Fermentation:** *15 days*  
**Ageing:** *12 months in 225-litre french oak Barriques*



075 \* 150 Magnum