

Mille1

GARDA ROSSO



DENOMINAZIONE

Garda DOC Rosso



VITIGNO

Merlot Rebo



TERRENO

Terreno Morenico ciottoloso con presenza di argilla



ALLEVAMENTO

Guyot



DENSITÀ PIANTE

5500 piante/ha



RESA PER PIANTA

1,7 kg per pianta



LAVORAZIONE

Uve raccolte a mano – Diraspatura verticale – Macerazione prefermentativa a freddo per 24 ore a 8/10°C – fermentazione alcolica per 20/22 giorni con 2 rimontaggi sulle bucce – Svinatura seguita dall'affinamento del vino in tonneau da 500 litri e in botti di legno da 2000 litri per 8/10 giorni – Affinamento in bottiglia per 5 mesi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 16/18°C in bicchiere ampio a forma di tulipano chiuso.



APPELLATION

Garda DOC Rosso



GRAPE VARIETY

Merlot Rebo



SOIL

Pebbly morenic soil with presence of clay.



PRUNING

Guyot "Archetto" method, 7/8 buds



DENSITY PER HECTARE

5500 plants per ha



YIELD PER PLANT

1,7 kg per plant



PRODUCTION PROCESS

Handpicked grapes - Vertical destemming - Cold pre fermentative maceration for 24 hours at 8/10°C temperature, Alcoholic fermentation for 20/22 days pumping the must over the cap twice a day. - Racking followed by aging of the wine in Tonneaux of 500 L and in wood barrels of 2000 L for 10/12 months - bottle aging for 5 months.



SERVING TEMPERATURE

Best to be served at a temperature between 16/18°C, in a wide glass shaped as a tulip.



FORMATI DISPONIBILI