

DENOMINAZIONE
ZONA DI PRODUZIONE
PROFILO DEL TERRENO

ALTITUDINE
ESPOSIZIONE

TIPO D'ALLEVAMENTO

ETA' VIGNETI
RESE PER ETTARO
MODALITA' DI RACCOLTA

UVAGGIO
VINIFICAZIONE

NOTE DELL'ENOLOGO

**CONSIGLI PER
LA DEGUSTAZIONE**

Merlot I.G.T. Terre di Chieti

Loc. Defenza,
Mozzagogna, Chieti

Medio impasto
ricco in sostanza organica

170 m s.l.m.

Sud - Est

**Controspalliera, guyot bilaterale
4000 ceppi/ha**

Anno di impianto 2003

80 - 90 quintali

Selezione manuale nella seconda decade di settembre

Merlot 100%

Le uve sono diraspate e poi pigiate. Una macerazione di poche ore, a bassa temperatura, favorisce l'estrazione del colore dalle bucce. Segue la pressatura ed una decantazione naturale per fermentare il mosto limpido ad una temperatura compresa tra i 12 e 14 °C. Infine un affinamento di circa 120 giorni precede l'imbottigliamento.

Le uve vengono raccolte in vallata, in quel vigneto che più gode della freschezza del mattino. Questa particolare condizione ci dona delle uve con basso carico antocianico e acidità elevata con gradazione zuccherina contenuta. Tutto questo nel vino si traduce in un colore roseo, profumi floreali tipici del merlot ed una notevole freschezza al palato.

**Temperatura di servizio ideale:
8 - 10° C.**

Abbinamenti:

**ideale con zuppe di pesce,
ma accompagna anche
paste e carni
dai sapori delicati.**

Terre di Chieti Merlot

Indicazione Geografica

Scheda Tecnica



la Vinarte
AZIENDA AGRICOLA

Azienda Agricola La Vinarte

S.S. - Soc. Agr.

Via Prov. per la Rocca, 17
66030 - Santa Maria Imbaro

Chieti - Italia

+39 340 76 34 659

info@lavinarte.it

