

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
Giografica Tipica

Scheda Tecnica



LA VINARTE
VIGNAIOLI DAL 1951

Via Prov. per la Rocca, 17
66030 - Santa Maria Imbaro
Chieti - Italia
+39 340 76 34 659
info@lavinarte.it

