

# Moraccio

GARDA MERLOT D.O.C.

**Vitigno:** Merlot 100%.

**Zona di produzione:** Vigneto di proprietà piantato nel 1980 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Sud del Lago di Garda ad una altitudine di 190 m.s.l.m.

**Terreno:** Calcereo sabbioso con buona dotazione di argilla (20%) con esposizione che va da Nord a Sud.

**Vendemmia:** Tardiva, manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

**Resa per ettaro:** 70 q.li/Ha di uva.

**Epoca di raccolta:** Terza decade di Settembre.

**Vinificazione:** Macerazione per 7/8 giorni a temperature tra 28 e 30° C con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 10 giorni circa. Fermentazione malolattica in legno.

**Affinamento:** In acciaio e, per modesta parte, anche in Barriques in rovere dell'Allier. Assemblaggio in primavera e imbottigliamento.

**Imbottigliamento:** Prima decade del mese di Aprile.

**Tappo:** Sughero naturale.

**Caratteristiche organolettiche:** Ottenuto da monovitigno di Merlot. Colore rosso rubino brillante, profumo intenso e variegato, sapore asciutto e giustamente tannico, sapido di corpo, gradevolmente armonico.

**Temperatura di Servizio:** 18° C.

**Vita media del Vino:** Vino importante dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 5 anni.

**Abbinamenti gastronomici:** Indicato per risotti e paste con ragù di carne; se invecchiato, con pollame e cacciagione.

**Dati analitici:**

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità totale: 5,20 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 37 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

