

# MR18

## MERLOT DOC 2018

---

**Posizione:** Bolzano Rencio

**Altitudine:** 270 m

**Terreno:** profondo, sabbioso e ben ventilato alluvionale

**Inclinazione:** 10-15%

**Forma di allevamento:** Guyot

**Età delle viti:** 30 anni

**Vendemmia:** metà ottobre

---

### VINIFICAZIONE

**Varietà:** 100% Merlot

**Vinificazione:** 12 ore di macerazione e in seguito una fermentazione controllata sulle vinacce per ca. 20 giorni in botti acciaio inox.

**Affinamento:** Fermentazione malolattica con affinamento in botti Barrique di rovere francese (50% primo passaggio, 50% secondo passaggio) per 12 mesi, altri 8 mesi di affinamento in bottiglia.

---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** viola scuro, viola intenso.

**Profumo:** sfumature chiare di frutti a bacca scura combinate a delicate note speziate abbinata a un piacevole cenno di vaniglia. Sottile percezione del tabacco e del cuoio e di toni moka delicati.

**Sapore:** un tannino molto vellutato, robusto e complesso e nello stesso tempo raffinato, accarezza il palato. Un grande vino rosso, simbolo di eleganza e succosità, morbido ed eccezionalmente lungo nel finale.

**Consigli e abbinamenti:** il vino si abbina molto bene a carni rosse, piatti di selvaggina e formaggi di montagna stagionati.

**Consumo consigliato:** Fino a 2026

**Temperatura di servizio:** 13-15 °C



**ALCOL**  
15% Vol.

**ZUCCHERI RESIDUI**  
2,3 g/l

**ACIDITÀ**  
4,8 g/l