

PISCOL MERLOT

DOC TRENTINO MERLOT VIGNA PISCOL



VITIGNO

Merlot



METODO DI COLTIVAZIONE

Coltivazione biologica

DESCRIZIONE

Visiva

Rosso ciliegia con riflessi rosso rubino



Olfatto

Bouquet intenso, fruttato (lampone, ciliegia) e floreale, speziato, leggero aroma di tostato

Gusto

Di buon corpo, elegante e succoso, tannini morbidi, fresco



INVECCHIAMENTO OTTIMALE

2 - 15 anni



ABBINAMENTO

Carni arrosto o alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati



PROVENIENZA

La Vigna Piscal è situata nel comune di Arco nei pressi della località Ceole



ALTITUDINE

130 metri s.l.m.



TERRENO

Argilloso-calcareo



SESTO D'IMPIANTO

Allevamento a spalliera, 2,1 x 0,80 m



RESA PER ETTARO

40 hl/ha



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate manualmente, dopo la pigia-diraspatura avviene la fermentazione in serbatoi di acciaio con una macerazione di circa 4-5 settimane



AFFINAMENTO

In botti di rovere francese prevalentemente esauste (225 litri) per 12 mesi, segue l'assemblaggio e un riposo minimo di 24 mesi in bottiglia prima della messa in commercio



ETICHETTA

L'etichetta raffigura la conformazione della "Busa" territorio nel quale sono disposti i nostri vigneti, andiamo ad evidenziare il vigneto da cui proviene l'uva per produrre questo vino



La vigna Piscal, caratterizzata da terreno argilloso calcareo molto chiaro. Vino fortemente legato al vigneto da cui ha origine, un Merlot "femminile" ed elegante.