

# ROVERO

## MERLOT-CABERNET SAUVIGNON

DOC TRENINO ROSSO SUPERIORE



### VITIGNO

Merlot e Cabernet Sauvignon in percentuali variabili a seconda dell'annata



### METODO DI COLTIVAZIONE

Coltivazione biologica

### DESCRIZIONE

#### Visiva

Rosso ciliegia intenso con riflessi rosso granato



#### Olfatto

Frutta matura (ciliegia, lampone), leggera nota tostata

#### Gusto

Succoso, tannino fitto, strutturato ed avvolgente



### INVECCHIAMENTO OTTIMALE

2 - 20 anni



### ABBINAMENTO

Carni arrosto o alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati



### PROVENIENZA

La Vigna Rovero è situata nell'omonima contrada nella frazione Bolognano, comune di Arco



### ALTITUDINE

130 metri s.l.m.



### TERRENO

Argilloso-ciottoloso



### SESTO D'IMPIANTO

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



### RESA PER ETTARO

33 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 4-6 settimane



### AFFINAMENTO

In botti di rovere francese (225 litri), di cui una parte nuove 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 Rovero, caratterizzata da un terreno argilloso, bruno e di tessitura media, dà un vino che gioca sulla concentrazione del frutto conservando eleganza e agilità gustativa al palato.