

STURM



Merlot

Il rosso che vorresti:
generoso e con tanto,
tanto territorio dentro.



uve
merlot

30
anni
età media vigneti

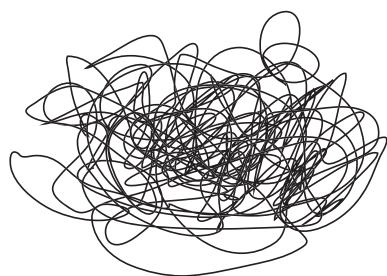
**IN COLLIO È IL ROSSO PER ECCELLENZA:
È STATO NATURALE FARNE IL NOSTRO PRIMO
ROSSO BIO. SEGNO DI FUOCO, GENEROSO
DI EMOZIONI REGALATE A PIENE MANI.
FACILE DA AMARE, UNO COSÌ. MERLOT È
PROFONDO E ROTONDO. SUPERBO SPECCHIO
DELLE STAGIONI, SA TRASFORMARSI OGNI
ANNO RESTANDO SÉ STESSO.**

SOSTENIBILITÀ: IL VINO BIO

L'approccio bio al vigneto comporta il rispetto di molte regole e l'adesione a una vera e propria filosofia nel rispetto profondo dell'ecosistema e dei suoi cicli. Non solo quelli vitali ma anche quelli lunari, sui quali ogni anno è redatto il calendario che guida le nostre azioni in vigna e in cantina. Sono infatti il sole e la luna che stabiliscono tempi e modi. Le uve, inoltre, vengono raccolte selezionando i migliori grappoli da destinare alla vinificazione naturale. Tutto il ciclo produttivo comporta un impegno notevole ed è volto alla ricerca della perfezione, svolgendosi nel profondo rispetto della natura e delle sue forme di vita. Questo tipo di approccio ci ripaga: restituendoci un ambiente sano, una grande biodiversità, una straordinaria ricchezza di apporti provenienti da tutte le piante, le erbe, i fiori e gli insetti che popolano il vigneto e contribuiscono naturalmente alla sostenibilità e alla salvaguardia dell'ecosistema.

UVE

Merlot



VIGNETO

Età media vigneti: 30 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Comune di produzione: Cormòns e Mossa (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono poste a macerare sulle bucce con i propri lieviti per un lungo periodo, durante il quale vengono alternate pratiche di rimontaggio, delestage e follatura. Segue la svinatura, l'invecchiamento per diversi mesi e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Caldo e fruttato: rotonda ciliegia, frutto rosso dal colore rubino e profondo. Al naso richiama la marasca e piccoli frutti di bosco, sposati ad intense note speziate. Al palato si propone molto deciso, armonico ed avvolgente. Si possono percepire le sensazioni del ribes, del mirtillo, della liquirizia con intense note balsamiche. Ottima la persistenza.

ABBINAMENTI

Si accompagna molto bene con le carni rosse cotte alla brace. Particolarmente intrigante risulta essere l'abbinamento con i formaggi stagionati come il Montasio stravecchio, il Parmigiano Reggiano e il Pecorino Sardo, oppure erborinati come il Gorgonzola e il Roquefort.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 16°C

S T U R M