

# Viva Rosso di Merlot



Nessun solfito

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### GUSTO

Vino di buona struttura e densità, dal colore rosso scuro, vinificato in botti di acciaio inox.

### PROFUMI

Da giovane: intensi di frutta scura matura come ciliegie, more e cassis. Da maturo: ancora più complesso, ma essendo un nuovo stile di vinificazione sarà una piacevole sorpresa.

## INFORMAZIONI DI BASE

Vitigno:	Merlot 100%
Denominazione:	Merlot IGT Svizzera Italiana
Classificazione:	IGT Svizzera Italiana
Colore:	Rosso molto scuro e intenso
Tipologia vino:	Rosso <b>senza solfiti aggiunti</b>
Zona di provenienza:	Comune di Gambarogno (2 km dal lago di Locarno), Ticino, Svizzera
Grado alcolico:	13% Vol.

## VINIFICAZIONE

### DESCRIZIONE

Vendemmia manuale quando è raggiunto il giusto stato di maturazione. Pigia diraspatura in vinificatori a controllo automatico della temperatura. Fermentazione alcolica con **lieviti spontanei presenti sulla buccia e senza solfiti aggiunti** a diverse temperature per avere l'estrazione delle sostanze aromatiche, colore e tannini ottimali. Diversi cicli giornalieri di lavorazione delle bucce per avere un'estrazione ottimale del potenziale naturale delle uve. Al momento opportuno svinatura e pressatura. Per diverso tempo vengono eseguite lavorazioni per migliorare la rotondità e la complessità del vino. In questo periodo viene portata a termine anche la fermentazione malo lattica naturale parte in botticelle di ceramica. Dopo il travaso, sempre **senza aggiunta di solfiti**, il vino resta nelle botticelle di ceramica sulle fecce fini ancora per diversi mesi per l'affinamento e la stabilizzazione fisica a freddo naturale. Prima dell'imbottigliamento viene fatto l'assemblaggio, imbottigliato senza filtrazione, quindi leggeri depositi possono essere presenti. Eleganza, struttura, densità, naturalezza, sono le particolarità di questo nuovo vino pensato ad un pubblico attento e moderno. Di sicuro è il prodotto ideale anche per la clientela più sensibile.

# Viva Rosso di Merlot

---

**Fermentazione Malolattica:** svolta in vasche di acciaio inox  
**Maturazione:** in vasche di acciaio inox  
**senza aggiunta di solfiti**

**Affinamento minimo in bottiglia:** 3 mesi

## BOTTIGLIA

**Tipo di bottiglia:** Bordolese  
**Potenziale d'invecchiamento:** almeno 10 anni  
**Materiale turacciolo:** sughero garantito senza gusto di tappo

## VIGNA

**Vitigno:** Merlot 100%  
**Tipologia terreno:** fresco, profondo e sabbioso  
**Lavorazione terreno:** lavoro meccanico, assenza di chimica e diserbo

**Sistema di coltivazione:** Guyot semplice  
**Anno d'impianto:** 1980  
**Resa per ettaro:** 65 Hl  
**Tempi di vendemmia:** fine settembre  
**Metodo di raccolta:** manuale

## CONFEZIONAMENTO

**Numero di bottiglie per scatola:** 6

## ABBINAMENTI

Molto versatile, comunque tipica gastronomia Ticinese, dalla selvaggina, carni rosse in generale, grigliate, ragù e formaggi d'alpe anche stagionati.

## SERVIZIO

In ampi bicchieri di cristallo a 16°-18° C.