

VALEAEDEN

• TIROL-ROMANIA •



MERLOT

Questa varietà diffusa e rispettata di uve nero-violacee ama i climi temperati con inverni miti, e i terreni bruni delle dolci colline di Tirol. Attraverso un processo di vinificazione naturale, che utilizza solo la gravità per movimentare uva e mosto, al vino viene offerta la possibilità di esprimere al meglio il terroir. Così, l'uva che prende il nome di "piccolo merlo" in francese ci ha regalato un vino rosso rubino con riflessi color granato, dalla paletta organolettica fine e sensuale, dai tannini leggeri e dall'aroma di prugna candita.



DENOMINAZIONE

DOP/DOC-CMD Banat – Dealurile Tirolului

VITIGNO

Merlot 100%

VENDEMMIA

seconda decade di Settembre

PRODUZIONE

4000 kg/ha= 2600l vino= 65%

VINIFICAZIONE

Le uve accuratamente selezionate sono state raccolte a mano dai nostri vigneti in Tirol durante la prima decade di Settembre. La vinificazione, nella nostra cantina a gravità, è stata effettuata tramite un processo naturale, con minimi interventi meccanici. L'uva è stata diraspata e pigiata al quarto livello, quindi il mosto è stato lasciato defluire naturalmente nei vasi di fermentazione posti a livello inferiore, dove, sotto lo stesso controllo di specialisti, è entrato nel processo di fermentazione. Sempre con l'aiuto della gravità, il vino è stato poi trasferito in botti di rovere per invecchiare in cantina. Dopo l'imbottigliamento il vino effettua un ulteriore affinamento in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO

Agosto

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 mesi