

CESARI

FINE WINES OF VERONA

Mitico Merlot Trevenezie Indicazione Geografica Tipica



La qualità della materia prima, unita all'esperienza acquisita ci ha convinti a confrontarci anche su prodotti "internazionali" e l'eccellente risultato ci ha convinti a perseverare su questa strada. Il segreto sta nella selezione del miglior prodotto, nella giusta scelta e nel corretto dosaggio dei legni, per ottenere il massimo dal punto di vista olfattivo e gustativo.

Produzione

Ottenuto, da uve merlot per il 90% e cabernet sauvignon per il 10%, nelle zone più vocate del Friuli Venezia Giulia, questo vino si esprime in modo elevato grazie a scelte agronomiche tese a limitare la produzione e a favorire la massima maturazione delle uve.

Dopo la macerazione fermentativa di 15 giorni, il prodotto viene sottoposto alla fermentazione malolattica e nella primavera successiva inviato alla maturazione in barriques (rovere allier medio tostato, 60% di prodotto in barriques nuove e 40% in barriques di secondo passaggio) che si protrarrà per 15 mesi. Segue il riposo in bottiglia per circa 6 mesi.

Descrizione organolettica

Vino dal colore rosso rubino carico, esplose al bouquet per l'inconfondibile espressione di frutti a bacca rossa (mirtillo e prugna selvatica), muschio e note ben integrate di vaniglia e spezie. Al palato si mostra caldo, vellutato e ben equilibrato.

Abbinamenti e servizio

È saggio dopo aver stappato e scaraffato il nostro "Mitico Merlot" accostarlo a piatti di carni rosse grigliate nonché cacciagione da penna e pelo.

Dati analitici

Alcool: 13,20%

Acidità totale: 5,5 gr/l.

Acidità volatile: 0,45 gr/l.

Zuccheri riduttori: 5,4 gr/l.

Estratto secco netto: 27,4 gr/l.

Ci sono annate in cui bisogna essere all'altezza dell'uva che si coglie. Allora tutto è sacrosanto rispetto, dalla vendemmia alla scelta dei legni e delle loro esatte proporzioni. Un segreto, questo, che si svela a ogni bottiglia che stappiamo.

CESARI