



Premi e Recensioni

2006

- Berlin Wein Trophy 2011
- Decanter World Wine Awards 2011 - BRONZE

2008

- I Vini di Veronelli 2015
- Verona Wine Top 2011

2013

- 87 Points Guida I Vini di Veronelli 2017
- 90 Points Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2017
- 83 points Commended Award Decanter World Wine Awards 2016
- Guida I Vini di Veronelli 2018
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2019
- Guida I Vini di Veronelli 2019
- Guida I Vini di Veronelli 2020

Merlot Riserva

Doc

Uve
100% Merlot

Area di Produzione

Uve selezionate da vigneti di proprietà siti nell'area est della provincia di Verona.
Comune Veronella.

Vinificazione

Leggero appassimento delle uve di circa 20 giorni, successiva pigiatura con fermentazione a temperatura controllata. Il vino riceve un primo affinamento di 12 mesi in botti di grandi dimensioni in Rovere di Slavonia e successivamente una parte di prodotto riceve un passaggio finale in barriques per 6 mesi. Segue infine un affinamento conclusivo in bottiglia di 6 mesi.

Gradazione alcolica

Circa 14,0 % vol.

Caratteristiche

Colore: rosso rubino intenso che assume riflessi topazio con l'invecchiamento.
Profumo: intensamente fruttato con note di ciliegia sotto spirito e lampone, unite a sentori di vaniglia tostata, si completa con piacevoli ricordi di spezie.
Sapore: piacevolmente corposo, morbido, con lievi note di tannini speziati uniti a sensazioni di prugne mature e confettura di sottobosco.

Abbinamenti

Ideale con i piatti a base di carne, con la selvaggina, i formaggi stagionati anche piccanti.

Servire alla temperatura: 18-20 °C.