

Denominazione:	Garda Merlot DOP
Vitigni:	Merlot e Cabernet Sauvignon
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare
Tipologia di terreno:	Calcareao argilloso, origine morenica
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Età media delle viti:	20 anni
Densità di impianto:	Circa 5.000 viti per ettaro
Vendemmia:	Raccolta manuale effettuata in Settembre e Ottobre
Vinificazione:	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
Fermentazione:	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione:	18-22°C
Durata della fermentazione:	10/15 Giorni
Affinamento:	Permanenza in acciaio e in botti di rovere

Appellation:	<i>Garda Merlot DOP</i>
Grape varieties:	<i>Merlot and Cabernet Sauvignon</i>
Vineyard location:	<i>Hills of Lonato del Garda</i>
Altitude:	<i>150-250 metres (492-820 feet) above sea level</i>
Soil characteristics:	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
Training system:	<i>Spurred cordon</i>
Average vine age:	<i>20 years</i>
Planting density:	<i>Approx. 5,000 vines/hectare (2,834 vines/acre)</i>
Harvest:	<i>By hand in September and October</i>
Vinification:	<i>Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
Fermentation:	<i>In temperature-controlled stainless steel tanks</i>
Fermentation temperature:	<i>18-22°C (65-72°F)</i>
Length of fermentation:	<i>10-15 days</i>
Ageing:	<i>In stainless steel tanks and oak barrels</i>

ECO

Garda Merlot Dop

