

L'AMAR

TRENTINO ROSSO DOC 2018



VITIGNO: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

VIGNETI:

Vigneto	Terreno	Altitudine	Sistema di allevamento	Età vigneto	Esposizione	Resa
Lamar Simoni	Franco-sabbioso, profondo	270	Pergola trentina semplice	35 anni	ovest	65 quintali ad ettaro

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale in cassoni da 200 kg, diraspatura ed inoculo con lieviti selezionati. Follature due volte al giorno per estrazione colore. Macerazione sulle bucce di tre settimane, poi a fine fermentazione svinatura e inoculo con batteri lattici. A fine fermentazione malo-lattica travaso in Barriques usate. Al termine dell'affinamento in legno, assemblaggio e imbottigliamento. Affinamento di 12 mesi in barriques usate, 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE:

Acidità	Alcool	Estratto secco	Colore	Profumo	Gusto
4,7 g/l	14%	27,3 g/l	Rosso rubino carico con riflessi mattonati	Frutta rossa (lamponi e fragole), vaniglia, speziato (foglia peperone)	Morbido, pieno, affascinante, buona struttura



S.A.S. Moser Marcello e Figli Cantina Resom
via di Lamar 22, Lamar di Gardolo, TN 38121