

EDO "RISERVA" DOC

TRENTINO 2018



VITIGNO: 100% Merlot

VIGNETI:

| Vigneto | Terreno | Altitudine | Sistema di allevamento | Età vigneto | Esposizione | Resa |
|------------------|---------------------------|------------|---------------------------|-------------|-------------|-----------------------|
| Lamar di Gardolo | Franco-sabbioso, profondo | 270 | Pergola trentina semplice | 40 | Ovest | 40 quintali ad ettaro |

VINIFICAZIONE: Selezione dei grappoli migliori e vendemmia manuale in cassoni. Diraspatura e inoculo con lieviti selezionati. Macerazione di circa tre settimane, poi svinatura del solo vino fiore e fermentazione malo-lattica in barriques. Affinamento in barriques di rovere per almeno 30 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia. Ogni anno vengono prodotte solamente 600 bottiglie numerate.

CARATTERISTICHE:

| Acidità | Alcol | Estratto secco | Colore | Profumo | Gusto |
|---------|----------|----------------|--|--|---|
| 4,7 g/l | 14 % vol | 26,4 g/l | Rosso rubino carico con riflessi mattonati | Intenso, frutta rossa (lampone, amarena e fragole), vaniglia | Pieno, rotondo, ottima struttura e ottima persistenza |



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