

Laurentius

MERLOT



“Laurentius”, rosso importante che ispira il suo nome a San Lorenzo, patrono di Calliano.

“Laurentius” nasce dalle migliori uve di Merlot coltivate nel comune catastale di Nomi, in località “All’Onda”, zona molto vocata per la produzione di questo vitigno.

La bassa resa in vigneto garantisce l’ottenimento di una materia prima che raggiunge a maturazione una gradazione zuccherina ed una concentrazione in sostanze polifenoliche ottimali.

Viene vinificato in acciaio inox con la fermentazione e macerazione prolungata per due settimane a basse temperature per estrarre dalle bucce i nobili aromi del Merlot.

Dopo la fermentazione malolattica in acciaio si affina in piccoli botti di rovere per dodici mesi, dopodiché viene messo in bottiglia.

Si ottiene un vino dal colore rosso rubino, con profumi caratteristici, che abbinano sia la freschezza varietale del Merlot che l’eleganza per nulla invasiva del legno.

Per gustare appieno questo vino si consiglia di servire ad una temperatura di circa 18°C previa scaraffatura almeno un’ora prima della degustazione.



SALIZZONI

AZIENDA AGRICOLA

Via Valentini, 31
38060 Calliano (TN)
tel. 0464 834087
cell. 335 6457982
info@salizzoni.info
www.salizzoni.info

Terreno

Suoli calcarei e argillosi

Uva

100% Merlot

Forma di allevamento

Pergola semplice

Resa

9 T/ha

Vendemmia

Raccolta manuale delle uve a inizio ottobre

Vinificazione

Fermentazione: acciaio inox, 15 giorni

Affinamento: botti di rovere, 12 mesi / in bottiglia, 3 mesi