

MERLOT / CABERNET FRANC DOC
ALTO ADIGE RISERVA 2019

Baccara

La denominazione del nostro vino rosso trae spunto da un famosa rosata. Nel 2004 abbiamo piantato le viti per il Baccara a Marlengo, nel vigneto "Wartegg". Qui le varietà di Merlot e Cabernet crescono su un terreno scistoso di medio impasto, leggermente argilloso e ricco di minerali. Grazie a una pendenza del 35% e alla sua esposizione a sud-est, il vigneto è particolarmente soleggiato al mattino. Il calore immagazzinato nella prima metà del giorno, viene poi rilasciato verso sera. Le notti fresche contribuiscono a mantenere il vigore dei frutti e la piacevole acidità dell'uva.



Vitigno: 80% Merlot,
20% Cabernet Franc



Resa: 48 hl/ha



Maturità: 6+ anni



Alcool: 13,5 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 16°C



Affinamento: piccolo legno



Consigliato con: Medaglione di cervo, camoscio arrosto, formaggio stagionato, piatti di carne dalla griglia a carbone



Acidità: 5 g/l
Zucchero residuo: 1,2g/l

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Il Merlot dà al "Baccara" pienezza e morbidezza, mentre il Cabernet Franc gli conferisce struttura e aroma speziato: il risultato è un rosso elegante e armonioso.

VINIFIKAZIONE

Nella nostra cantina prestiamo molta attenzione a una vinificazione dell'uva che ne preservi quanto più possibile le caratteristiche così, come a una lunga macerazione del mosto (= polpa, succo, pelle e semi per ca. 3 settimane), con movimenti manuali. La fermentazione malolattica e l'invecchiamento del vino novello avvengono per 12 mesi in barrique per 1/3 nuove e 2/3 usate. In seguito a una leggera chiarificazione, il Baccara viene imbottigliato e messo sul mercato dopo più di 2 anni di invecchiamento in bottiglia.