



MATTEO BUIATTI
MANIPOLATORE DI UVE

MESTRI

UVE Merlot

VIGNETO Terreni disposti a Buttrio, ove si trovano colline vocate per la produzione di vini di alta qualità Vigneti risalenti al 1960 posizionati su versante a sud-est con un terreno composto da marna-arenaria e prevalenza della componente argillosa. Difesa in vigneto a basso impatto ambientale, privilegiando prodotti tradizionali ed a ridotta persistenza.

VINIFICAZIONE 5 notti di macerazione a (20-22°C) in tino di legno. Dopo la svinatura del mosto-vino, la fase finale della fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox, una volta terminata questa, il vino viene travasato in barrique.

MATURAZIONE Affinamento in barrique sino a metà Luglio, ove rimarrà fino a metà Luglio. Successivo imbottigliamento nella luna calante di (Luglio-Agosto). Rimane in affinamento in bottiglia per circa 24 mesi prima della sua commercializzazione.

ESAME VISIVO Colore rosso rubino intenso e cristallino.

ESAME OLFATTIVO vivace ed legante. Nota succosa di frutta matura, che richiamano la ciliegia e mora di rovo, si fondono a sentori avvolgenti di spezie scure e petali di rosa.

ESAME GUSTATIVO Voluttuoso fresco ed avvolgente. Tannini decisi ma ben amalgamati dal passaggio in legno, che conferiscono a questo vino carattere e personalità. Dal retrogusto raffinato, spiccano note di marasca, melograno.

LONGEVITÀ Ottimo da subito, ma da caratteristica del merlot in continua e costante maturazione può tranquillamente superare i 10 anni di bottiglia.

SERVIZIO Si consiglia di servirlo a ad una temperatura di (18° C)

ABBINAMENTI Si abbina ai bolliti, alle carni rosse ed arrosti, ma ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

