

TENUTA TOVAGLIERI

GOLASECCA – TERRA DEI LAGHI – VARESE

Nell'apezzamento del "Castagno" sono coltivati il Merlot e qualche filare di Brachetto. Con cura e con abbondante diradamento della produzione, le uve vengono vendemmiate e vinificate insieme, da cui il nome **MERLETTO**.

In primavera il vino passa in legno di botte piccola per un periodo utile a prendere i sapori delicati del legno ma a non perdere le note di freschezza e la marcata vinosità. Il colore rubino è di piacevole brillantezza, al naso ha note di mora e di petali di rosa; in bocca, la prugna e poi, una volta ossigenato, il pepe, con una vena tannica che lo rende un vino da carni rosse.



Scheda Enologica

Denominazione	MERLETTO – Vino da Tavola
Zona di produzione	Golasecca – Monte Tabor
Vitigni	Merlot (90%) – Brachetto (10%)
Altitudine	300 m s.l.m.
Orientamento dei filari	Est – Ovest
Tipo di terreno	Sabbio-limoso
pH del terreno	4,8 – molto acido
Sistema di coltivazione	Guyot semplice – 1 tralcio di rinnovo
Età media dei vitigni	7 anni
Piante per ettaro	3500
Produzione per ettaro	9 t
Superficie	0,35 ha
Produzione vino media	2100 lt
Epoca di Vendemmia	3° decade di settembre
Vinificazione e maturazione	Acciaio inox e piccole botti
Temperatura di fermentazione	25° C
Lieviti utilizzati	Mycoferm Rouge
Colore	Rosso rubino
Profumo	Mora e petali di rosa
Sapore	Sentori di prugna e di spezie
Grado alcolico medio	12,5 % vol.
Temperatura di servizio	18 °C
Accostamenti	Tutto pasto anche secondi importanti
Tipo di bottiglia	Bordolese marrone 0,75 l
Prezzo bottiglia al pubblico	6 €