



Italian
Market
Only

Merlot Trentino DOC

Neil e Maria Empson hanno creato Bollini per colmare una lacuna nel mercato dei vini di qualità provenienti dalle colline alpine del Friuli e del Trentino nel 1979. Il loro obiettivo era quello di mostrare l'eccellenza e la coerenza delle varietà internazionali coltivate nelle fresche regioni nord-orientali italiane, mantenendo i prezzi a prezzi accessibili. Scelte posizioni in pendio, sbalzi di temperatura ideali giorno / notte, buona ventilazione e complessità e mineralità che provengono dal suolo, contribuiscono tutti a ottenere frutti concentrati e altamente estratti. Le uve Merlot vengono coltivate a sud-est di Trento in ripidi vigneti collinari, con piante di almeno quindici anni. Le uve accuratamente selezionate macerano per un paio di settimane e invecchiano per almeno 8-9 mesi in botti di vari tipi e dimensioni. Bollini Merlot offre un naso particolarmente profumato di amarene, spezie e tabacco e presenta un corpo medio con tannini integrati, peluche e sottili note terrose. Facile da bere, facile da abbinare.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 90/100



Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Merlot
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Durata della fermentazione alcolica:	15 giorni
Tipo di lievito:	Selezionato
Temperatura di fermentazione:	26-28 °C
Durata della macerazione:	15 giorni
Fermentazione malolattica:	Si
Agente di raffinazione:	Bentonite
Contenitori per l'invecchiamento:	Botti di rovere
Dimensioni del contenitore:	225 litri; 20-60 ettolitri
Tipo di legno:	Rovere Francese, Americana, di Slavonia
Periodo di imbottigliamento:	Primavera
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	8-9 mesi
Invecchiamento in bottiglia:	Qualche mese
Tappo:	Diam o tappo a vite

Vigna

Location della vigna:	Trentino Sud-orientale
Composizione del suolo:	Roccioso, Ghiaioso
Allevamento della vite:	Pergola e Guyot

Altitudine:	200 - 300 metri sul livello del mare
Densità delle viti:	4,000-5,000 viti per ettaro
Resa:	75 hl
Esposizione:	Sud-Ovest
Anno di impiantamento:	1989-2004
Età delle viti:	15-30 anni
Periodo di vendemmia:	Fine Settembre
Prima annata di questo vino:	1981
Produzione totale annua (in bottiglie):	36,000



Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Il colore vivace e intenso prelude a un profumo particolarmente profumato di amarene, spezie, bacche e tabacco; al palato, corpo medio, freschezza fresca ma setosità sostenuta da tannini ben integrati, frutta lussureggianti, sottili note terrose ed erbacee, eccellente equilibrio e un finale lungo.
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Si abbina meravigliosamente con carni rosse e primi piatti abbondanti. Molto facile da bere e adatto al cibo.
Potenziale di invecchiamento:	2 -3 anni
Alcool:	13.5%
Enologo:	Franco Bernabei & Neil Empson