



MAELI



D+ *even Merlot*

COLLI EUGANEI ROSSO DOC RISERVA 2015



UVE	MERLOT 60% CABERNET SAUVIGNON 30% CARMENERE 10%
UBICAZIONE VIGNETI	COLLI DI LUVIGLIANO (PD)
ALTIMETRIA	80/180 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est/Sud-Est - Ovest
ETÀ DELLE VITI	16 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone Speronato - Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 ceppi/ha
RESA	60 q.li/ha
TERRENI	Marne calcaree ed argille teachitiche
VENDEMMIA	Prima metà ed ultima settimana di settembre, raccolte a mano in cassetta.
VINIFICAZIONE	Uva completamente diraspata, macerata sulle bucce rispettivamente 20 giorni il Merlot, 40 giorni il Cabernet Sauvignon e 21 giorni il Carmenere. Affinamento per 14 mesi in barrique e 3 in acciaio. Il taglio viene fatto in cemento, dove continua ad affinare per altri 6 mesi. Non chiarificato, Né filtrato.
ALCOOL ETILICO	14,5% vol
ZUCCHERI RESIDUI	0,22 gr/L
ACIDITÀ TOTALE	5,60 gr/L
ESTRATTO SECCO	28,4 gr/L
PH	3,60

Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei, presenta al naso note di frutta nera quali mirtillo, marasche e prugne e spezie, come cannella, chiodo di garofano, caffè e cacao tipiche dell'affinamento in legno. In bocca è intenso, consistente, percorso da una trama tannica fitta e setosa che bilancia la morbidezza del vino, che risulta così pieno e concentrato ma anche fresco e sapido. Equilibrato e di buona struttura, è elegante e complesso, dal lungo finale armonico.

Temperatura di Servizio: 20° C.



CUNOURS MONDIAL
de Bruxelles
GOLD MEDAL
2016

ONE OF THE 70 WINES FOR LA CITÉ DU VIN A BORDEAUX

A unique place devoted to the cultures of wine

Selected by ANDREAS LARSSON
Best Sommelier of the World

NELLA TRASFORMAZIONE DEI VINI NON VENGONO IMPIEGATI COADIUVANTI DI ORIGINE ANIMALE.

Terre del Piro S.r.l. - Via Piro 28 - 35038 Torreglia (PD)

info@maeliwine.com - www.maeliwine.it