

TENUTA MADDALENA



MONTE CERVO Merlot IGP

In questo territorio, dalla secolare vocazione vinicola, il lavoro dell'uomo ha saputo rinnovarsi, mantenendo al contempo intatta la bellezza di ciò che lo circonda.

È sicuramente il vitigno a bacca rossa più importante al mondo. Di colore rosso rubino compatto, intenso con note di amarena, mora selvatica mirtillo e ciliegia nera; in bocca è equilibrato e ricco di sapore, strutturato e persistente.

Dalle vigne della Tenuta Maddalena, situate nell'oasi del parco del Mincio, nasce il Merlot "Monte Cervo", in una zona pedoclimatica ed un habitat ideale per la vite.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente in piena maturazione, private dei raspi e pigiate facendo molta attenzione all'acino rispettandolo nella sua integrità; in seguito vengono sottoposte a macerazione alcolica in piccoli serbatoi di acciaio inox ad una temperatura controllata di 25-26 C° per 15 giorni.

Terminata la fermentazione si procede alla separazione delle bucce dal vino il quale matura per 15 mesi in serbatoi d'acciaio prima di essere imbottigliato. Affinamento di 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Già alla percezione del colore intenso, è immediata l'aspettativa del piacere, appagata dalla ricchezza di profumi e di complessità che solo un Merlot a bassissima resa può offrire.

La sensibilità dell'uomo e la tecnica di macerazione prolungata ci hanno permesso di esprimere una struttura di vino ineguagliabile, pur mantenendo viva l'interpretazione della nostra cultura.

È un rosso ad indicazione geografica protetta ottenuto dalla vinificazione di uve Merlot al 100%, allevate a cordone speronato nell'area delle colline mantovane vicino al Lago di Garda ad una altitudine di 85 m.s.l.. Il suolo è tendenzialmente sciolto, con una presenza di scheletro, abbastanza profondo e con buona fertilità.

Alcool: 13 % vol
Zuccheri: 4,5 g/l
Acidità Totale: 5,60 gr/l
Ph 3,57
Estratto Secco: 37,5
Zona di produzione: Volta Mantovana
Vendemmia: Fine settembre con uve sane e mature.
Vitigni: 100 % Merlot
Sistema d'allevamento: Cordone speronato
Produzione: 90 q/l per ha

DEGUSTAZIONE

Vino importante. Se rispettato nella sua assoluta eleganza è un vino rosso che, meglio di altri, conquista.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, si apre al naso con fresche note di frutta a bacca rossa come ribes e mirtillo, per passare poi a sentori di spezie, dal pepe nero alla liquirizia passando infine a note balsamiche.

Il palato è appagato da una trama tannica equilibrata e piacevolmente vellutata.

Di corpo e discretamente sapido, dona un finale di bocca persistente e varietale. Un vino di sicura personalità e fedele al suo terroir che lascia intravedere la sua predisposizione all'invecchiamento.

Da abbinare a carni succose ed aromatiche, si sposa non solo con piatti della cucina quotidiana, ma anche con primi piatti ricchi di gusto e aroma.

Ottimo con le carni rosse (filetti e tagliate di manzo), l'agnello o grigliate miste di carne.

Temperatura di servizio consigliata 16 - 18°C



TENUTA MADDALENA

Strada Tibassi 12
Volta Mantovana 46049 (MN) Italy
www.tenutamaddalena.it
info@tenutamaddalena.it