



**ZENATO**<sup>®</sup>



Italia, Veneto

**Sansonina Merlot Garda DOC**

Denominazione di Origine Controllata



Il vigneto Sansonina nasce dalla selezione di una serie di cloni di Merlot, che danno vita ad un vino di struttura adatto ai lunghi anamenti in legno e poi all'invecchiamento in bottiglia. Il Sansonina è un vino vellutato ed avvolgente, che colpisce da subito per un perfetto equilibrio ed eleganza.

Di colore rosso rubino intenso, con sensazioni di piccoli frutti come lampone e mirtillo unite a intense ed evolute note balsamiche; in bocca risulta gentile, asciutto, sapido e minerale, caratteristiche conferite dall'unicità del territorio.

Denominazione: Garda Merlot DOC

Collocazione geografica: Peschiera del Garda, località Sansonina.

Varietà delle uve: 100% merlot

Età media delle vigne: 15 anni

Tipo di terreno: argilloso.

Vigneti: alta densità d'impianto con 8.500 piante per ettaro, sistema di allevamento cordonesperonato.

Resa per ettaro: 80 q.li.

Vinificazione: raccolta delle uve in cassette, raffreddamento delle uve, pigiatura soffice con pressa pneumatica, fermentazione spontanea e lenta, affinamento in piccole botti di rovere per 18 mesi, assemblaggio finale in botte grande dove sosta per un mese, filtrazione, invecchiamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Colore: rosso rubino granato, intenso e fitto.

Profumo: ricco e compatto, ampio e complesso, caldo e fruttato; si sentono note di frutta rossa matura, di confettura (prugna, ciliegia, mirtillo), di cacao e una leggera nota erbacea.

Sapore: anche pieno, caldo, corposo ma molto elegante nello stesso tempo, rotondo, morbido, carezzevole, straordinaria persistenza aromatica.

Abbinamenti gastronomici: ideale con arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Allergeni: Contiene solfiti

