



TENUTE

## SAJNI FASANOTTI



### Conversus

Merlot Riserva 2016  
Trentino DOC

### Vinificazione

Le uve diraspate vengono fatte fermentare - macerare in serbatoi di acciaio inox per 15 giorni circa, in cui si praticano continui rimontaggi e follature a necessità. Al seguito vengono svinate in vasche di cemento ed ivi lasciate fino al termine della fermentazione malolattica. Il nuovo vino viene poi fatto affinare in barriques nuove (65%) e di secondo passaggio (50%) per minimo 2 anni. L'affinamento prosegue poi in botti grandi per un altro minimo.

L'imbottigliamento è fatto con filtrazione a 1 micron.  
Il vino imbottigliato è lasciato ad affinare per almeno 6-9 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

### Vigneto

Le uve Merlot della linea base provengono da vigneti a progetto qualità condotti a Guyot con rese in campo di 80 - 90 q.li/ha.

**Alcool**  
13,20 % vol

**Varietà**  
Merlot

**Zona di produzione**  
Aldeno e Calliano

**Forma di allevamento**  
Guyot

**Orientamento / esposizione**  
Varia

**Produzione per ettaro**  
80 quintali

**Suolo**  
Sciolto alluvionale

**Epoca della vendemmia**  
Fine settembre