



TENUTE

SAJNI FASANOTTI



Conversus

Merlot 2018
Trentino DOC

Vinificazione

Le uve diraspate vengono fatte fermentare - macerare in serbatoi di acciaio inox per 12 - 15 giorni 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 contenitori di legno grande (30 - 50 hl) e in barriques non nuove.

L'affinamento in legno dura come minimo un anno e poi prosegue in acciaio fino all'imbottigliamento.

L'imbottigliamento è fatto sterile a freddo.

Vigneto

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

Alcool
13,10 % vol

Varietà
Merlot

Zona di produzione
Aldeno

Forma di allevamento
Guyot e pergola

Orientamento / esposizione
Varia

Produzione per ettaro
90 quintali

Suolo
Sciolto alluvionale

Epoca della vendemmia
Fine settembre