



CANTINA
BULGARINI

GARDA DOC MERLOT

ZONA DI PRODUZIONE
Pozzolengo – Brescia

COSTITUZIONE DEL TERRENO
Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Merlot 100%.

PRODUZIONE PER ETTARO | 100 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, ad ottobre.

VINIFICAZIONE
Raccolta manuale in cassetta, diraspatura, pigiatura soffice, macerazione prefermentativa e fermentazione tradizionale di 8-10 giorni. Fermentazione malolattica e lungo affinamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso intenso con riflessi purpurei. Note vegetali di erbe aromatiche e di spezie con nuances di confetture di more e mirtillo. Tannino morbido e avvolgente che eleva la dolce sensazione del frutto rosso. Fresco e armonico dotato di una intrigante nota salina tipica. Finale lungo e finemente ammandorlato.

ABBINAMENTI
Adatto a piatti a base di carne sia arrosto che in umido o ai tipici salumi lombardi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18-20° C.

GRADAZIONE ALCOLICA | 12,5%.

CONTENUTO | 0,75 l





Merlot



AREA OF PRODUCTION | Pozzolengo - Brescia

SOIL CONSTITUTION

The morainic hills were formed during the Quaternary period, characterized by fertile soils of clay and fine gravel.

VINE TRAINING SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Merlot 100%.

PRODUCTION PER HECTARE | 100 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in October.

VINIFICATION

Harvested by hand, using small crates; destemming, light pressing, pre-fermentation maceration, followed by traditional fermentation for 8-10 days. Malolactic fermentation and long ageing.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Intense red colour with purple tinges. Vegetal notes of aromatic herbs and spices with nuances of blackberry and blueberry jams. Smooth and silky tannins that enhance the sweet sensation of red fruits. Fresh and harmonious, having a typical, yet intriguingly delicate, savoury note. The finish is long and lightly almond-edged.

PAIRINGS | Suitable for meat-based courses, such as roasts and stews or assortment of cured meats from Lombardy.

SERVING TEMPERATURE | 18-20° C.

ALCOHOL CONTENT | 12,5%.

BOTTLE CONTENT | 0,75 l



ANBAUGEBIET | Pozzolengo - Brescia

BESCHAFFENHEIT DES BODENS

Moränenhügel aus der Eiszeit, gekennzeichnet durch fruchtbaren ton- und kieshaltigen Boden.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG

Reihen mit einfachem Bogen.

WEINSTOCK | Merlot 100%.

PRODUKTION PRO HEKTAR | 100 Doppelzentner Trauben.

WEINLESE | Handlese, im Oktober.

WEINHERSTELLUNG

Ernte von Hand in Kisten, Abbeeren, sanfte Pressung, Mazeration vor der Gärung und traditionelle Gärung von 8-10 Tagen. Malolaktische Gärung und langer Ausbau.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe intensives Rot mit purpurfarbenen Reflexen. Pflanzliche Noten nach Kräutern und Gewürzen mit Nuancen nach Brombeer- und Heidelbeerkonfitüren. Weiches und mitreißendes Tannin, das die süße Empfindung der roten Frucht erhöht. Er ist frisch und harmonisch, mit einer intriganten und typisch salzigen Note. Langer Abgang und feine Mandelnote.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Geeignet für Fleischgerichte, sowohl zu Braten als auch zu geschmortem Fleisch oder zu den typischen lombardischen Wurstwaren.

SERVIERTEMPERATUR | 18-20° C.

ALKOHOL | 12,5%.

INHALT | 0,75 l