

I MONOVITIGNI Il legame diretto con il vigneto

Santa Giustina

Merlot - Igp Montenetto di Brescia

Sulla collina di Castenedolo, situata tra la città di Brescia ed il Lago di Garda, le famiglie nobili della città amavano trascorrere i mesi estivi nelle loro dimore circondate da vigneti.

Il Casale Gabbadeo domina uno di questi poderi in cui ancora oggi la cantina Peri Bigogno produce vino secondo tecniche di assoluto rispetto per l'ambiente.

Uno dei vitigni più diffusi e coltivati al mondo, il Merlot, trova qui un microclima ideale per la sua coltivazione. Vino elegante ed equilibrato, viene vinificato con sistemi tradizionali ed affinato per 6 mesi in botti grandi di rovere. La sua morbidezza lo rende ottimo in abbinamento a piatti di carne e formaggi saporiti.



Colore: limpido, rosso rubino carico.

Profumo: profumo vinoso, intenso e gradevole, caratteristico delle uve di provenienza.

Sapore: particolarmente morbido per la giusta presenza di tannini nobili, con buona persistenza. Ben equilibrato.

Vitigni: 100% Merlot.

Prodotto dal: 2003

Produzione media annua di bottiglie: 10.000

Formati di bottiglie: bottiglia intera 0,75 l.

Esposizione dei vigneti: Est - Sud ovest.

Altimetria del vigneto: 150 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: ondulazioni terminali dell'anfiteatro morenico, di impasto denso, più argilloso che calcareo.

Sistema di allevamento: guyot a cordone speronato.

Resa per ettaro: 75 ql. per ettaro vitato.

Epoca di raccolta delle uve: fine settembre.

Annata di vendemmia: 2010.

Gradazione alcolica: 12,50% Vol.

Temperatura di servizio: 18°C, da ossigenare in Decanter mezz'ora prima della mescita.

Bicchieri consigliato: bordeaux Gran Cru.

Abbinamenti: vino fine, elegante e pronto, si abbina bene a piatti di carne e formaggi saporiti, dato anche il moderato passaggio in botti grandi di legno di rovere.

