

# Merlot RISERVA Luma

## ALTO ADIGE DOC



ROMEN  
WEINGUT • TENUTA

### Area di coltivazione

Affonda le sue radici e cresce nei pressi del lago di Caldaro: diretto verso Sud con sguardo sul lago, dove a 290 m s.l.m. gode di temperature più alte.

Il vigneto beneficia del mite microclima favorito dall'influenza del lago, che offre condizioni ottimali per le viti.

I vitigni sono coltivati su terreni di ghiaia morenica ricchi di sostanze nutritive. Questo insieme di caratteristiche favoriscono una maturazione ottimale dell'uva.

### Vinificazione e affinamento

I grappoli maturi vengono raccolti a mano. La fermentazione avviene in tonneau, successivamente la malolattica in barrique, dove il vino può maturare per ulteriori 12 mesi. Il vino viene poi affinato per 6 mesi in botti di acciaio e altri 6 mesi in bottiglia.

### Caratteristiche dell'etichetta

Al naso si apre un bell'equilibrio di frutti di bosco e prugne mature accompagnato da delicate sfumature speziate. Questo equilibrio tra frutta e spezie conferisce al vino una finezza particolare che ne sottolinea l'eleganza.

Con tannini morbidi e un'intensità armoniosa la frutta rimane piacevolmente presente al palato. Particolarmente consigliato con carne alla griglia e arrosto, piatti di selvaggina e brasati.



Jahrgang	2022
Anbaugebiet	Lago di Caldaro
Rebsorte	Merlot
Alkohol (vol%)	14
Gesamtsäure	5,1 g/l
Restzucker	1,5g
Trinktemperatur	16 - 18°C
Optimale Trinkreife	2 - 8 anni e di più

Tenuta Romen | Via Masaccio 14/A | I-39057 Monte/Appiano | Alto Adige | Italia

T +39 375 7774614 | info@weingutromen.it

[www.weingutromen.it](http://www.weingutromen.it)