



VINO

BASTIE ALTE 2000

VITIGNI

Merlot, Cabernet

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE

Colore melanzana fitto e impenetrabile. Il profumo, elegante e articolato, spazia dai frutti maturi come marasche e more, alle prugne secche, con note speziate di menta. Caldo e strutturato, con una superiore ricchezza estrattiva, pieno e morbido, presenta una tannicità setosa e nobile.

DATI TECNICI

Suoli: originati dal disfacimento di depositi morenici misti a sedimenti fluvio-glaciali, tendenti al calcareo.

Sistema di allevamento: guyot e pergola trentina.

Ceppi per ha: 3500-6000

Resa per ha: 65 ql.

Vinificazione: è vinificato secondo il metodo del “governo”, aggiungendo a fermentazione quasi ultimata grappoli parzialmente appassiti.

Alcool: 14,5 % vol.

Acidità: 5,4 g/litro