



TÈRA MAGRA

INDICAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ZONA DI PRODUZIONE

Colline sulla sponda orientale del lago di garda

SUOLO

Terreni collinari di origine morenica

PRODUZIONE IN VIGNA

ca. 100 li per ettaro

VITIGNI

Merlot 50% Cabernet 50%

COLORE

Rosso rubino carico

BOUQUET

Profumi floreali con note di frutta matura

SAPORE

Vinoso, morbido e persistente

RACCOLTA

A mano, selezionando i grappoli migliori che vengono deposti in plateau e lasciati leggermente appassire

METODO DI PRODUZIONE

Fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 2-3 settimane nel mese di novembre

AFFINAMENTO

In botte di rovere e tonneaux per 1-2 anni, a seconda dell'annata, e successivo affinamento in bottiglia

CONSUMO

Vino da gustare al meglio nell'arco di 6 anni, servito alla temperatura di cantina di 18-20 gradi

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Paste al sugo, carni rosse ai ferri, selvaggina, formaggi

ALCOL

14.5%

