



PERLA DEL GARDA

## ECO 2022



**Denominazione:** Garda Merlot DOP

**Vitigni:** Merlot 100%

**Collocazione geografica:** Lonato del Garda, zona collinare

**Altitudine:** 150-250 mt sul livello del mare

**Tipologia di terreno:** Calcareao argilloso, origine morenica

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Età media delle viti:** 20 anni

**Densità di impianto:** Circa 5000 viti per ettaro

**Vendemmia:** Raccolta manuale effettuata in Settembre e Ottobre

**Vinificazione:** Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve

**Fermentazione:** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**Temperatura di fermentazione:** 18-22°C

**Durata della fermentazione:** 10/15 Giorni

**Affinamento:** Permanenza in acciaio e in botti di rovere

---

**Denomination:** Garda Merlot DOP

**Grape varieties:** Merlot 100%

**Geographical location:** Hills of Lonato del Garda

**Altitude:** 150-250 meters (492-820 feet) above sea level

**Type of soil:** Calcareous clay soil, morainic origin

**Training system:** Spurred cordon

**Average vine age:** 20 years

**Planting density:** Approx. 5000 vines/hectare (2834 vines/acre)

**Harvest:** By hand in September and October

**Vinification:** Thermal conditioning at 10°C (50°F), careful selection of grapes

**Fermentation:** In temperature-controlled stainless steel tanks

**Fermentation temperature:** 18-22°C (65-72°F)

**Length of fermentation:** 10/15 days

**Ageing:** In stainless steel tanks and oak barrels

---

**Produzione media per ettaro / Average yield per hectare:** 9 tons

**Alcol / Alcohol by volume:** 13 %

**Acidità totale / Total acidity:** 5 g/l tartaric acid

**Residuo zuccherino / Residual sugars:** <1 g/l

**Estratto secco netto / Not reduced extract:** 24,7 g/l

**Solforosa totale / Total sulphurous dioxide:** 116 mg/l

---

**Formati / Volume:** 750ml

