



# Levad

NALS MARGREID  
— 1932 —

Merlot

SELECTION

## Vitigno

100% Merlot

## Denominazione

Alto Adige DOC

## Altitudine

220 - 350 m s. l.m.

## Esposizione

Sud/sud-est

## Territorio

I vigneti sono situati nei dintorni di Magrè, ai piedi di un dolce pendio, tra i 220 e i 350 m di altitudine, con un'esposizione a sud/sud-est. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un elevato contenuto di humus.

## Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

## Maturazione

Le uve del LEVAD Merlot vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. La successiva maturazione si svolge in barrique per 12 mesi e in bottiglia per un ulteriore anno.

## Colore

Rosso rubino in evoluzione, con riflessi dorati, di eccellente densità

## Al naso

Naso di grande nettezza, ciliegie sotto spirito, note speziate sullo sfondo, con sentori di liquirizia

## Al palato

Nocca profonda, salmastra, con tannini croccanti, di bella persistenza

## Cibi consigliati

Cervo con la polenta, brasato al Barolo

## Temperatura di servizio

16-18 °C

## Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%