



Levad

Merlot

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%