



## FAIAL

### MERLOT

garda denominazione di origine controllata

**Vitigno:** Merlot 100%

**Vigneto:** Valbruna e Prendina.

Circa il 50% dell'uva viene raccolta e messa in piccole cassette ad appassire, mentre il resto rimane in vigna per un'altra settimana. La scelta di appassire leggermente le uve non viene dalla necessità di aumentare la concentrazione zuccherina, già notevole in virtù delle rese molto contenute che questo vitigno esprime naturalmente alla Prendina, ma per sfruttare le note specifiche che sviluppa l'uva nel corso dell'appassimento, in particolare la degradazione dell'acido malico ad acido succinico. Questo conferisce caratteristiche uniche e particolari a questo vino che dopo una tradizionale fermentazione in rosso con macerazione di 8/10 giorni viene svinato e dopo la malolattica viene messo in barrique nuove e di secondo passaggio dove rimane per 18 mesi fino a completa maturazione. Polpa e seta contraddistinguono Faial, con ampi sentori di frutta matura.

### **Az. Agr. Prendina**

Strada San Pietro, n° 86 - 46040 Monzambano -Mn - Italy Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257  
- [info@laprendina.it](mailto:info@laprendina.it)