
Castel Firmian

Merlot

TRENTINO DOC

Varietà internazionale, famosa per la sua inconfondibile “morbidezza”, coltivata dai soci Mezzacorona nelle zone più vocate del basso Trentino.



Zona di produzione

Coltiviamo questa varietà a nord del Lago di Garda, in Trentino.

Uve Merlot

Vinificazione

Vinificazione tradizionale “in rosso” con macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata (26-28°C) e breve affinamento in legno.

Grado alcolico

13%

Temperatura di servizio

16-18°C



Castel Firmian

Merlot

TRENTINO DOC

Riconoscimenti

CASTEL FIRMIAN Merlot 20 - SILVER - 90 PTS. - Decanter
World Wine Awards - 2021

CASTEL FIRMIAN Merlot 20 - GOLD - Mundus Vini - 2021

CASTEL FIRMIAN Merlot 20 - Primo Classificato - Concorso
Enotecnico Fondazione E. Mach - 2021

CASTEL FIRMIAN Merlot 20 - - Berliner Wein Trophy - 2023

CASTEL FIRMIAN Merlot 20 - GOLD - Mundus Vini - 2023

CASTEL FIRMIAN Merlot 20 - GOLD - Mundus Vini - 2024

CASTEL FIRMIAN Merlot 20 - GOLD - Berliner Wein Trophy -
2024

CASTEL FIRMIAN Merlot 20 - SILVER - 92 PTS. - International
Wine & Spirits Competition - 2024

