

ORGNO Merlot Veronese IGT

Il vitigno Merlot è stato impiantato nella vigna Orgno nel 1978. Il nostro desiderio era di verificare le potenzialità nel nostro territorio, tradizionalmente vocato ai vini bianchi, di una varietà di vitigno a uva rossa. I primi risultati ottenuti ci hanno entusiasmato: il Merlot si inseriva molto bene nella nostra zona. Abbiamo tuttavia atteso dieci anni, prima di presentarlo sul mercato, perché raggiungesse i livelli di qualità che perseguivamo.

Merlot was planted in the Orgno vineyard in 1978 as we wanted to see if our land, traditionally used to produce white wines, was also able to produce red wines of great quality. We were happy with the results: Merlot worked well in our area but we decided to wait 10 years before releasing it on the market so that it would reach the levels of quality that we demand.



COLORE

Rosso rubino intenso.

COLOR

Intense ruby red.



PROFUMO

Frutta rossa matura, sentori di cuoio, tartufo e liquirizia.

AROMA

Ripe red fruits and hints of leather, truffles and liquorice.



GUSTO

Piacevolmente vellutato, di grande corpo e struttura. Merlot ricco ma equilibrato, avvolgente e vigoroso.

TASTE

This wine is full-bodied and rich with great balance. A warm and vigorous Merlot.



Merlot 100%



VENDEMMIA

Vendemmia manuale nei primi 15 giorni di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Calcereo, pianeggiante, sciolto, sassoso, misto argilla.
Pergola e Guyot
50 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono appese su reti per un appassimento di 80 giorni. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in barrique di rovere francese per un minimo di 4 anni.



ALCOL

17.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Se la bottiglia ha già qualche anno d'affinamento, consigliamo di portarla a temperatura ambiente mezza giornata prima del consumo, stapparla qualche ora prima e servire a 18°C dopo aver fatto decantare il vino.



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 1.5l, 3.0l



GASTRONOMIA

Ideale con piatti strutturati a base di carni rosse, selvaggina da penna e da pelo e primi piatti con sughi importanti. Ottimale con formaggi stagionati. È splendido assaporato da solo a fine pasto accompagnato da un sigaro.



MUSICA

Jazz Music

HARVEST

The grapes are harvested by hand in the first fortnight of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Clayey and chalky soils on the highest slopes where vines can be grown.
Pergola corta veronese.
50 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are hung by hand to dry on wires for 80 days following the local tradition of appassimento. The grapes are fermented in stainless steel tanks at controlled temperatures. The wine is left to fine in French oak barrels for at least 4 years.

ALCOHOL CONTENT

17.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

If the bottle has already been cellared for several years, we suggest keeping it at room temperature for a few hours before serving. The wine should be opened and for best results decanted and served at a temperature of 18°C.

FORMATS AVAILABLE

750 ml, 1.5l, 3.0l

FOOD & WINE PAIRING

Orgno is perfect with grilled or braised meats, game and pasta dishes with rich sauces. It is also excellent with mature cheeses. It can be enjoyed with food or at the end of a meal accompanied by a cigar.

MUSIC PAIRING

Jazz Music



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2016	LUCA MARONI DECANTER JAMES SUCKLING	94/99 86/100 87/100
2013	GUIDA BIO	FOGLIA D'ORO
2012	VERONELLI VINETIA LUCA MARONI	3/4 2/3 91/99
2011	VERONELLI BIBENDA LUCA MARONI	2/3 4/5 96/99
2010	JAMES SUCKLING LUCA MARONI MUNDUS VINI BIOFACH	90/100 92/99 ARGENTO / SILVER
2009	DECANTER LUCA MARONI VERONELLI THE DRINK BUSINESS "Global Merlot Master"	BRONZO / BRONZE 90/99 2/3 ARGENTO / SILVER
2007	LUCA MARONI	90/99