



AZIENDA AGRICOLA SIMONCELLI ARMANDO

38068 ROVERETO (TN) - VIA NAVICELLO, 7 - TEL. 0464/432373 - FAX 0464/487371
info@simoncelli.it - www.simoncelli.it

Col termine “uvaggio” s’intende quella particolare tecnica di vinificazione che consiste nel mescolare uve di differenti varietà prima della fermentazione, in modo da ottenere un’intima fusione delle peculiari caratteristiche varietali. In Trentino la nascita degli uvaggi è relativamente recente e la prima esperienza venne realizzata nel 1959 presso la cantina dell’Istituto Agrario con la creazione del vino “Castel San Michele”.

Trentino Rosso Navesel

Denominazione di origine controllata



- Le uve: Merlot 40 %; Cabernet franc 30 %; Cabernet sauvignon 30 %
- Il vigneto: Il Merlot è coltivato a pergola su terreni ghiaiosi, sabbiosi e ben drenati. Le viti hanno un’età di 8 e 32 anni e la produzione per ettaro è di 90 q. I Cabernet invece trovano collocazione su terreni caldi, argillosi e calcarei in località Borgo Sacco. Allevate a cordone speronato con 5000 piante per ettaro, le viti sono relativamente giovani (13 anni) e la produzione per ettaro è di 70 q.
- La vinificazione: La raccolta è stata realizzata contemporaneamente la seconda decade del mese di ottobre e le uve Merlot e Cabernet franc si presentavano in leggera sovrarmaturazione, mentre il Cabernet sauvignon era giustamente maturo. E’ seguita la pigiatura e la diraspatura e sono state messe in fermentazione in serbatoi inox con una macerazione di 14 giorni a temperatura controllata non superando i 28 °C.
- La maturazione: Dopo la svinatura il vino termina la fermentazione malolattica sempre in acciaio e successivamente viene travasato in barriques dove resta in affinamento per 18 mesi.
- Il vino: Colore granato carico e lucido, esprime aromi vinosi di lampone e ribes con note ancora leggermente erbacee. Al sapore mantiene una morbida vena fruttata e leggermente vegetale; equilibrato, tannini ben impostati e con una lunga persistenza ed intensità.
- Dati analitici all’imbottigliamento: Alcool 13,40% vol; acidità totale: 5,40 g/l; pH: 3,50
- Abbinamenti gastronomici: Carni rosse arrostiti o brasate, selvaggina nobile, formaggi stagionati.
- Temperatura di servizio: 18 – 20 °C