

Merlot veneto IGT

Viene effettuata la vinificazione in rosso con l'utilizzo di lieviti selezionati: il mosto-vino rimane a contatto con le bucce per 8/12 giorni. Quindi viene posto in serbatoi di cemento, ove completa la fermentazione a 25 °C.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Vino rosso secco, dal caratteristico profumo vinoso e dal sapore delicatamente erbaceo, dona un profilo gustativo che ne esalta struttura e morbidezza ma lascia intatto il corpo e la misurata tannicità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È ottimo con gli arrosti, le carni rosse grigliate ed il pollame nobile.

UVE	Merlot
ZONA DI PRODUZIONE	Veneto
ALTITUDINE	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Origine fluviale alluvionale, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz - Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO	3.500 - 5.350 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO	12,50% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA	4/5 anni
BTG PER CARTONE	6
FORMATO (cl)	75

