

# 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 arrostiti, le carni rosse grigliate ed il pollame nobile.

<b>UVE</b>	Merlot
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Veneto
<b>ALTITUDINE</b>	Terreni di pianura
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Origine fluviale alluvionale, argilloso
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Sylvoz - Cordone speronato
<b>DENSITÀ DELL'IMPIANTO</b>	3.500 - 5.350 piante per ettaro
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Seconda metà di settembre
<b>GRADO ALCOLICO</b>	13,00% vol.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16 - 18 °C
<b>BICCHIERE CONSIGLIATO</b>	Calice ampio a bocca richiudente
<b>POTENZIALE EVOLUTIVO</b>	4/5 anni
<b>BTG PER CARTONE</b>	6
<b>FORMATO (cl)</b>	75



  
TORRESELLA