

Merlot Lison Pramaggiore DOC

UVE:	Merlot
ZONA DI PRODUZIONE:	Lison - Pramaggiore
ALTITUDINE:	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale alluvionale, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	4/5 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Viene effettuata la vinificazione in rosso: il mosto rimane a contatto con le bucce per 8/12 giorni.

Viene poi posto in appositi serbatoi, ove completa la fermentazione a temperatura controllata di 25°-30° C.

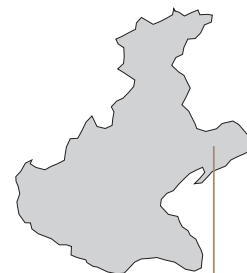
SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino elegante, di buona struttura, dal tipico colore rosso rubino. Il profumo netto ha note di ribes e violetta. Gusto equilibrato e fine, tannini ben presenti ma integrati nella struttura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato con piatti saporiti, come risotto ai funghi o alla milanese, con paste asciutte e ravioli di carne. Si accompagna piacevolmente a bolliti, carni bianche ed arrostiti.

Merlot



Santa Margherita