

Merlot “Selva Maggiore” Lison Pramaggiore D.O.C.

UVE:	Merlot
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale lagunare, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.200 - 3.500 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

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.

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 “Selva Maggiore”



Santa Margherita