

Versato Veneto I.G.T.

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
TECNICA DI VINIFICAZIONE:	In rosso con macerazione di circa 15 giorni, affinato in barrique
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	5/7 anni

SCHEDE TECNICHE

L'uva viene raccolta a fine settembre. La macerazione avviene a contatto con le bucce per 10/12 giorni ad una temperatura di 28° C. Durante questo periodo vengono eseguiti periodici rimontaggi, al fine di ottenere un'estrazione ottimale degli antociani e dei tannini. In serbatoi di acciaio si completa la fermentazione alcolica e si svolge quella malolattica. A febbraio parte del vino viene trasferita in recipienti di acciaio più piccoli; l'altra parte viene posta in barriques di rovere francese per l'affinamento, dopo il quale si procede ad assemblare il vino passato in legno con quello conservato in acciaio in proporzioni di circa la metà.

SCHEDE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosso rubino intenso e brillante, quasi violaceo in gioventù. Il profumo è ampio e persistente, fine, elegante, con sentori di ciliegia matura, prugna, marasca su un fondo vanigliato ed un floreale di viola. Il gusto è secco, armonico, vellutato, di stoffa, con tannini ben fusi alla buona freschezza del vino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna armonicamente ai primi piatti con sughi saporiti, arrostiti di carne rossa e formaggi stagionati.

Versato



Santa Margherita