

# Merlot

## Veneto IGT

### NOTE TECNICHE

Le uve, raccolte nel mese di settembre, vengono pigiate e diraspate ed il mosto rimane a contatto con le bucce durante la fermentazione per 10/12 giorni a temperatura controllata con regolare rimontaggio per garantire un'estrazione ottimale di antociani e tannini, seguita da fermentazione malolattica. Nel tardo inverno parte del vino viene trasferito in vasche di cemento e parte in barriques di rovere francese per l'affinamento, il vino viene poi assemblato e imbottigliato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore rosso intenso del vino introduce un bouquet di frutti rossi maturi, come ciliegia e prugna, ravvivato da sentori di erbe profumate e note di spezie dolci. Dinamico ed elegante, vellutato e corposo, esprime al palato freschezza e finezza tannica, elementi che conferiscono al vino il supporto per il lungo finale dall'aroma di frutti neri e di spezie.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un ottimo accompagnamento a primi piatti molto saporiti, ad arrostiti o carni rosse alla brace e formaggi stagionati. Un abbinamento interessante per cucine speziate e piccanti, quali quelle asiatiche o sudamericane.



<p>UVAGGIO</p>  <p>Merlot</p>	<p>ZONA DI PRODUZIONE</p>  <p>Veneto</p>	<p>ALTITUDINE</p>  <p>Terreni di pianura</p>	<p>TIPOLOGIA DEL TERRENO</p>  <p>Terreni argillosi di origine fluviale e alluvionale</p>	<p>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</p>  <p>Sylvoz - Cordone speronato</p>	<p>DENSITÀ DELLE PIANTE</p>  <p>3.500 - 5.000 piante per ettaro</p>	<p>EPOCA DI VENDEMMIA</p>  <p>Metà settembre</p>
<p>GRADO ALCOLICO</p>  <p>13,00 % vol.</p>	<p>TEMPERATURA DI SERVIZIO</p>  <p>16 - 18 °C</p>	<p>BICCHIERE CONSIGLIATO</p>  <p>Calice ampio a bocca richiudente</p>	<p>POTENZIALE EVOLUTIVO</p>  <p>4/5 anni</p>	<p>CARTONE</p>  <p>6 bottiglie</p>	<p>FORMATI</p>  <p>75 cl</p>	