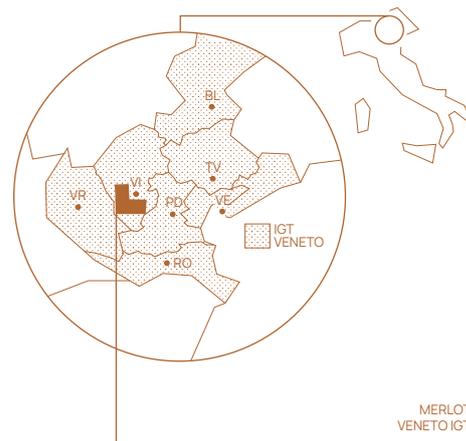


*Testimoni della tipicità veneta,
sono vini moderni ma con una
lunga tradizione.*

*Prodotto da un unico vitigno
internazionale, il Merlot,
perfettamente integrato nel nostro
territorio e nella nostra storia.*



MERLOT
VENETO IGT

	VISTA Rosso rubino con riflessi violacei.	OLFATTO Aromi di ciliegia e mora.	GUSTO Tannino leggero ed elegante, accompa- gnato dagli aromi che si ritrovano al naso.		Fresco acido Maturato Sepido	Astringente Morbido	Amaro Dolce	Struttura Consistenza	Persistenza

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Cultivato dalla nostra famiglia sin dagli anni 80.	ETÀ MEDIA DELLE VITI 20 anni
	ZONA DI PRODUZIONE Sui Colli Berici, in zona collinare e pedecollinare, nel comune di Alonte.	EPOCA DELLA VENDEMMIA Seconda metà di settembre.
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Terreno misto, con depositi argillosi e calcarei.	VINIFICAZIONE Macerazione sulle bucce per 8 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 24 °C. Conclusione della fer- mentazione in cemento.
	VITIGNI Merlot 100%	
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	



CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 12,5% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 4 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 5,6 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Sentori di mora e ciliegia, che vanno a completare il corpo del vino.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Da abbinare sia a primi piatti, che secondi piatti di carne. Ottimo abbi- namento per taglieri di salumi.
	BOTTIGLIA e 750 ml