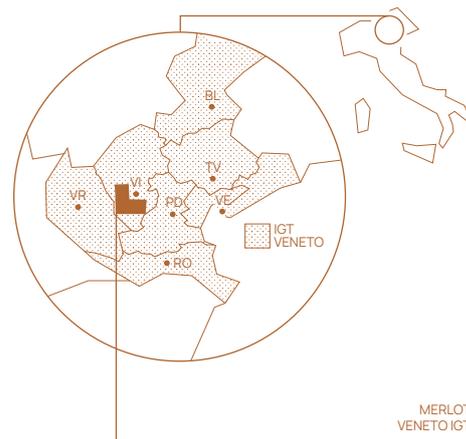


*Testimoni della tipicità veneta,  
sono vini moderni ma con una  
lunga tradizione.*

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



MERLOT  
VENETO IGT

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



CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 12,5% Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 4 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 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.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 16-18 °C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Da abbinare sia a primi piatti, che secondi piatti di carne. Ottimo abbi- namento per taglieri di salumi.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml