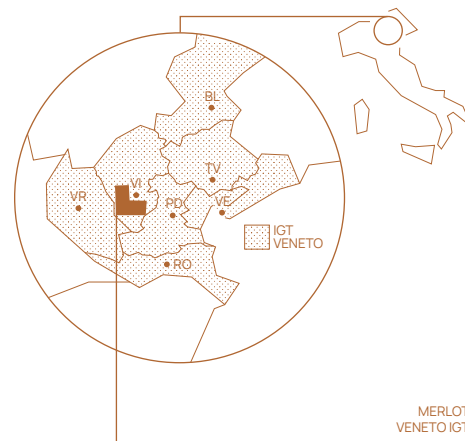



*Testimoni della tipicità veneta,
sono vini moderni ma con una
lunga tradizione.*

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



MERLOT
VENETO IGT

	<p>VISTA</p> <p>Rosso rubino con riflessi violacei.</p>	<p>OLFATTO</p> <p>Aromi di ciliegia e mora.</p>	<p>GUSTO</p> <p>Tannino leggero ed elegante, accompagnato dagli aromi che si ritrovano al naso.</p>	 <p>Fresco acido</p> <p>Matturo Sapidità</p> <p>Astringente</p> <p>Morbido</p> <p>Amaro</p> <p>Dolce</p> <p>Struttura</p> <p>Consistenza</p> <p>Persistenza</p>
---	--	--	--	--

INFORMAZIONI
TECNICHE

ORIGINE

Coltivato dalla nostra famiglia sin dagli anni 80.

ZONA DI PRODUZIONE

Sui Colli Berici, in zona collinare e pedecollinare, nel comune di Alonte.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno misto, con depositi argillosi e calcarei.

VITIGNI

Merlot 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 8 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 24 °C. Conclusione della fermentazione in cemento.

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 abbinamento per taglieri di salumi.

BOTTIGLIA

e 750 ml

