



MERLOT DEL VENETO IGT

Vitigno: Merlot.

Zona di produzione: i vigneti sono situati nella provincia di Treviso, zona pianeggiante con terreni di origine alluvionale, di medio impasto.

Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz.

Produzione per ettaro: 160 quintali di uva.

Periodo di vendemmia: terza settimana di settembre.

Tecniche di produzione: vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 6-8 giorni, travaso in recipienti di acciaio con completamento della fermentazione alcolica e malo lattica. Affinamento in vasca per 4-5 mesi per poi procedere all'imbottigliamento.

Note degustative

Colore: rosso rubino intenso e brillante, con riflessi violacei.

Profumo: note fruttate di frutti rossi e lamponi, con sentori di violette e sfumature leggermente erbacee.

Gusto: in bocca si presenta morbido e pieno, giovane con un finale persistente e fruttato.

Temperatura di servizio: 13-16 °C

Gradazione alcolica: 12,00% vol.

Zuccheri: 4 g/l

