



## 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

