



0,75 l

Merlot

Indicazione Geografica Tipica



IL VITIGNO: MERLOT 100%

I VIGNETI: I VIGNETI SONO SITUATI NEI POSSEDIMENTI DI SCODOVACCA E VILLA VICENTINA, SU TERRENI RIGOROSAMENTE ARGILLOSI. L'ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI È DI 20 ANNI.

L'IMPIANTO: GUYOT UNILATERALE CON 6500 VITI/ETTARO.

LA VENDEMMIA: PRIMO VITIGNO ROSSO AD ESSERE VENDEMMIATO, VIENE RACCOLTO DURANTE LA SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE.

LA VINIFICAZIONE: DOPO LA RACCOLTA LE UVE VENGONO SOLTANTO DIRASPATE E MANDATE A FERMENTARE A CONTATTO CON LE BUCCE PER UN PERIODO DI CIRCA 6/8 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA. LA SEPARAZIONE DALLE BUCCE AVVIENE GRAZIE AD UNA PRESSATURA SOFFICE ED IL VINO OTTENUTO SOSTA IN CONTENITORI INOX FINO A RICEVERE DIVERSI TRAVASI. RIMARRÀ LÌ PER UN PERIODO DI ALCUNI MESI, AL FINE DI POTER ESPRIMERE AL MEGLIO TUTTE LE PROPRIE CARATTERISTICHE DI FINEZZA ED ARMONIA.

IL COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO DAI RIFLESSI VIOLACEI.

IL PROFUMO: VINO GIOVANE, DAI PROFUMI FRUTTATI RICCHI DI ELEGANTI SFUMATURE, RICORDA LA CILIEGIA.

IL SAPORE: RICCO DI SENSAZIONI FRESCHE, MORBIDE E FRUTTATE, COMUNQUE EQUILIBRATE CON LA SIGNIFICATIVA PRESENZA DEI TANNINI TIPICI DEL VITIGNO, RISULTA PERSISTENTE E PIACEVOLE AL PALATO.

GLI ABBINAMENTI: INDICATO AD ACCOMPAGNARE TUTTI I PASTI LEGGERI. È OTTIMO CON I PIATTI A BASE DI RISOTTI, PASTA, CARNI BIANCHE E ROSSE. LA SUA PARTICOLARE FRESCHEZZA GLI PERMETTE DI ACCOMPAGNARE BENE ANCHE AFFETTATI E FORMAGGI FRESCI CONSUMATI FUORI DAI PASTI. SERVIRLO A 16-18 °C.

LA DURATA: L'APICE QUALITATIVO VA DA UNO A TRE ANNI DALL'IMBOTTIGLIAMENTO.

I SUOI DATI TECNICI:

ALCOLE: 12,00% IN VOLUME

ZUCCHERI RESIDUI: 3 GRAMMI PER LITRO

ACIDITÀ TOTALE: 4,80 GRAMMI PER LITRO

ESTRATTO SECCO: 24 GRAMMI PER LITRO