

MERLOT

IGT VENETO

VITIGNO	100% merlot
POSIZIONE DEL VITIGNO	Colli Euganei, Cinto Euganeo Terreno di origine vulcanica, calcareo – argilloso
PERIODO DI RACCOLTA	Metà settembre
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 °
GRADAZIONE	12%
DENOMINAZIONE	Indicazione geografica tipica

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

L'uva giunta a maturazione viene raccolta e trasportata in cantina, dove diraspata, viene fatta fermentare in vasche di acciaio con lieviti selezionati per 15 giorni a temperatura controllata. Dopo la svinatura il vino viene conservato in vasche di acciaio.

Dopo alcuni travasi all'inizio del nuovo anno viene filtrato e lasciato a maturare prima dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Vino dal colore rosso rubino carico, sapore moderatamente secco e profumo gradevole caratteristico che ricorda quello del mirtillo e del lampone. Ideale compagno di arrosti in genere, carni bianche e rosse, verdure saporite e salumi.