



MERLOT DOC VENEZIA

TERRITORIO

Vitigno: 100% Merlot
Zona di produzione: Vigna dei Campi (Zenson di Piave-TV)
Tipologia di suolo: Medio argilloso
Forma di allevamento: Sylvoz
Densità di impianto: 2400 ceppi x ha
Periodo di vendemmia: Da fine Settembre ai primi di Ottobre

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia eseguita manualmente fa seguito la pigiadiraspatura. La fermentazione del pigiato avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 22/24°C per circa 5-6 giorni con lieviti selezionati. Alla svinatura il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3 mesi. Successivamente viene passato in barrique per alcuni mesi.
Affinamento: Dopo averlo reso limpido, viene messo in bottiglia e lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

DEGUSTAZIONE

Un vitigno internazionale che è entrato a far parte della storia vitivinicola della pianura veneta. In Italia è giunto alla fine del 1800, nel Friuli Venezia Giulia, per poi diffondersi velocemente in Veneto e in Trentino Alto Adige dove ha trovato condizioni ambientali ideali, ma è ormai diffuso in molte altre regioni, con risultati a volte sorprendenti, anche senza l'apporto di altre uve. Un vino pieno, robusto e ricco di colore e quasi sempre basso in acidità fissa, fattore che ne condiziona l'invecchiamento. Nel calice si presenta di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo netto di lampone da giovane. Sapore pieno, robusto leggermente erbaceo. Vino da bere a tutto il pasto, l'abbinamento ideale è quello delle carni rosse pur se in virtù della sua 'gentilezza' ben si presta ad essere gustato con preparazioni a base di sughi ed intingoli leggeri (ragout di coniglio, fricassea di pollo, spezzatino di vitello, ...). Ottimo inoltre con formaggi a pasta cruda dalla media stagionatura. Se ne consiglia la temperatura di servizio 16-18°C.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

Formati disponibili: Classic 0,75 L

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 12,50-13,00 % vol

Acidità totale: 5,00-5,50 g/l



0,75 L