



CAMPE DHEI

MERLOT
VENEZIA DOC

NOME DEL VINO

Merlot
Venezia
Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO

Vino fermo

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Regione Veneto, province di Treviso e Venezia

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

La coltivazione di questo vitigno si sviluppa lungo la fascia pedemontana dove il clima continentale viene mitigato a nord dall'arco alpino e a sud dalle fresche brezze provenienti dalla fascia costiera

VARIETÀ DI UVA

Merlot

TENORE ALCOLICO

13% vol.

ZUCCHERI

3 g/l

ACIDITÀ

5 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in vigna, vinificazione con macerazione sulle bucce condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata

CAPACITÀ

0,75 lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C

COLORE

Rosso intenso con delicati riflessi marascati

PROFUMO

Il bouquet è complesso, intenso. Si percepiscono note decise di frutti di bosco e tamarindo. Speziati sentori di vaniglia completano questo intrigante connubio di profumi

SAPORE

Il Merlot è un vino vivo, di buon corpo, dal gusto persistente. Gradevolmente morbido e suadente all'assaggio rivela il suo gusto rotondo, ammorbidito dalla presenza dei tannini

ABBINAMENTI

I possibili suggerimenti culinari per questo vino versatile sono molteplici. Alle classiche proposte che lo vedono abbinato a carni rosse e formaggi stagionati si aggiungono proposte più estrose quali bolliti di manzo, lasagne o piatti vegetariani a base di funghi