



**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