

MERLOT
VENETO IGT



NOME DEL VINO

Merlot Veneto
Indicazione Geografica Tipica

TIPO DI VINO

Vino fermo

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Regione Veneto

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

I vigneti crescono in pianura di origine alluvionale, di media fertilità. Il clima tipicamente continentale viene mitigato dall'arco alpino, che protegge dai freddi venti del nord

VARIETÀ DI UVA

Merlot

TENORE ALCOLICO

12% vol.

ZUCCHERI

7 g/l

ACIDITÀ

4,8 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in cantina con macerazione sulle bucce, condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata

CAPACITÀ

0,200 lt. - 0,75 lt.

COLORE

Colore rosso profondo con penetranti riflessi violacei

PROFUMO

Il bouquet è intenso, vinoso. Una decisa nota fruttata di ciliegia e lamponi è subito riconoscibile al naso. Dal calice si elevano fini sentori di tamarindo e chiodi di garofano che accentuano la nota speziata di questo Merlot

SAPORE

Dal sapore vivo, sapido. In bocca rivela subito il suo buon corpo; lievemente tannico sprigiona un gusto suadente ed equilibrato

ABBINAMENTI

Si sposa bene con pietanze a base di carni rosse come il filetto in crosta e taglieri di salumi e formaggi stagionati. Molto versatile, si suggerisce anche con piatti più rustici come hamburger con contorni di patate o funghi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C