



Merlot

Veneto

I.G.T.



DENOMINAZIONE:

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE:

Colli Euganei, Arquà Petrarca. Terreno di origine vulcanica, calcareo - argilloso.

VITIGNO:

100% Merlot

PRODUZIONE PER HA:

90 q.li uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Le uve vengono diraspo-pigiate e fatte fermentare con lieviti selezionati in fermentini di acciaio a una temperatura di circa 22°C per una decina di giorni. Dopo alcuni travasi all'inizio del nuovo anno viene filtrato e imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dal colore rosso rubino, sapore secco, profumo gradevole caratteristico che ricorda quello del mirtillo e del lampone. Si accompagna con arrosti di carne bianche e rosse, verdure saporite, carne in umido, pasta e fagioli. Va servito a 18°C.

TENORE ALCOLICO:

13 % vol