



Merlot
IGT
Marca Trevigiana

Tipologia: fermo

Vitigno: 100% Merlot

Gradazione alcolica: 12,00% vol.

Dati analitici: acidità totale 5.30 g/l

zuccheri < 3.0 g/l - pH 3.25

Zona di produzione: pianura coneglianese
ed aree limitrofe

Tipo di terreno: pianeggiante,
di origine alluvionale, prevalentemente
argilloso con tendenza al calcareo

Vendemmia: settembre

Fermentazione: fermentazione primaria
avviene a temperatura controllata
con lieviti selezionati

Macerazione: a contatto con le bucce

Affinamento: in serbatoi di acciaio

Affinamento in bottiglia: 3 mese circa

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Calice consigliato: gran cru per vini rossi

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Olfatto: vinoso, leggermente erbaceo con sfumature di lampone, frutti rossi maturi e gradevoli note di marasca.

Palato: fine, delicato ed elegante, caratterizzato da una piacevole sensazione di frutta matura

Abbinamenti gastronomici: rappresenta il classico vino da tutto pasto.
In particolare si abbinava bene agli arrosti, al pollame, alla cacciagione e ai formaggi a pasta dura.

