



MERLOT

MARCA TREVIGIANA

Indicazione Geografica Tipica

Provenienza: Da Nostri vigneti di Ponte di Piave e Salgareda (TV)

Maturazione: Fine Settembre

Allevamento: Sylvoz

Densità viti: 4000/4500 piante/ettaro

Terreno: Argilloso con presenza di Caranto.

Vinificazione: Dopo la vendemmia avviene la pigiatura in modo che bucce e mosto fermentino attraverso il processo di macerazione per circa 4-6 giorni a temperatura controllata di 26/28°C in vasche di acciaio o cemento.

Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado: 11 – 11,50 % vol.

Descrizione: Asciutto e secco, di giusto corpo, leggermente fruttato.

Abbinamenti: Da tutto pasto, ottimo con arrostiti di carni bianche, formaggi e salumi. Servire a 16-18°C.

Conservazione: In luogo fresco a 12-16°C, al riparo dalla luce.

Le damigiane scolmate vanno al più presto ristrette in recipienti piccoli (bottiglie e bottiglioni).

I contenitori di plastica, usati per il trasporto del vino, vanno subito svuotati in recipienti di vetro.

I recipienti, prima e dopo l'uso, vanno ben puliti.