



MERLOT

MARCA TREVIGIANA

Indicazione Geografica Tipica

Tipologia: vino rosso tranquillo

Uve: 100% Merlot

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: vigneti messi a dimora su terreni argillosi

Sistema di allevamento: sylvoz

Vendemmia: manuale tra la 2^a e la 3^a decade di settembre

Vinificazione: dopo la pigiatura il prodotto viene mantenuto in criomacerazione per 12-24 ore per poi continuare ad essere macerato per altri 3-4 giorni con lo scopo di estrarre al meglio aromi e polifenoli. La fermentazione viene condotta a temperature non superiori a 22 °C in modo tale da mantenere il prodotto fresco con caratteristiche aromatiche giovani ed eleganti

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: intenso, bouquet di viola note di ciliegia e sentori di frutta a bacca rossa

Sapore: di buona struttura, morbido equilibrato e armonico

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Grado alcolico: 12%

Abbinamenti: da tutto pasto, ottimo con arrostiti di carni bianche, formaggi e salumi

Conservazione del vino: in luogo fresco a 14-18 °C a riparo dalla luce, evitando soste prolungate in frigo