



MERLOT I.G.T. VENETO

DESCRIZIONE

Vino rosso

VARIETÀ

100% Merlot

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Al naso si sentono profumi di frutta rossa, in particolare la fragola e una leggera nota di melograno.

Al palato si presenta morbido e fruttato.

ABBINAMENTI

Ideale con carni in umido, arrosti, salumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio : 16°-18° C.

VENDEMMIA

Fine Settembre

GRADO ALCOLICO

12% vol.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte manualmente, vengono diraspate e pigiate.

Segue la fermentazione, a temperatura controllata, con lieviti selezionati per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox effettuando frequenti rimontaggi per estrarre i tannini e gli antociani dalle bucce.

Dopo il processo della "malolattica" il vino viene imbottigliato ed è pronto per essere commercializzato.