

MERLOT



Abbinamenti

Si sposa bene abbinato agli arrostiti di carne bianca e con carni alla griglia. Da provare, inoltre, abbinato ai formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio

18 - 20 C.

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Merlot IGT MT

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: ricorda il profumo di ciliegia accompagnato ai frutti di bosco, con accenni al profumo intenso della cannella.

Sapore: di corpo rotondo e morbido con finale pieno e fruttato.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Merlot in purezza

Zona ubicazione vigneti: Rai di San Polo di Piave

Altitudine: 30 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-nord

Sistema di allevamento: Sylvoz doppio capovolto

Ceppi/ha: 4000

Resa uva q.li/ha: 120 q.li/ha

Epoca vendemmia: metà settembre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con macerazione di 15/20 giorni, le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Fermentazione Malolattica: sì, appena dopo la svinatura

Affinamento: no

Durata maturazione: 60 giorni prima della commercializzazione

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70%

Estratto secco (gr/lt): 28,20

Acidità totale (gr/lt): 5,60

Ph: 3,40

Zuccheri residui (gr/lt): 6

Alcol svolto: 12,30% vol