CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

# Merlot DOC Venezia

| | |
|---|---|
| Denominazione | Merlot DOC Venezia |
| Colore | Rosso rubino con riflessi granati |
| Profumo | Ricorda il profumo delle ciliegie accompagnato ai frutti di bosco, con acenni 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 | San Polo di Piave (TV) |
| Altitudine | 30 metri s.l.m. |
| Tipo di suolo | Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica |
| Orientamento ed esposizione delle viti | Sud-Nord |
| Sistema di allevamento | Sylvoz doppio capovolto |
| Ceppi/ha | 3300 |
| Resa uva q.li/ha | 130 |
| Epoca vendemmia | Metà settembre |

## DATI ENOLOGICI

| | |
|---|---|
| Vinificazione in rosso | Macerazione di 15/20 giorni.<br>Le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini |
| Fermentazione Malolattica | Si, appena dopo la svinatura |
| Affinamento | Acciaio/legno |
| Durata maturazione | 60 giorni prima della commercializzazione |

## DATI ANALITICI

| | |
|---|---|
| Resa di uva in vino % | 70% |
| Acidità totale (g/l) | 5,40 ÷ 5,60 |
| pH | 3,20 ÷ 3,40 |
| Zuccheri residui (g/l) | 5 ÷ 7 |
| Alcol svolto | 13% vol. |

## CONSIGLI UTILI

| | |
|---|---|
| Abbinamenti | Si posa bene abbinato agli arrosti di carne bianca e con carni alla griglia. Da provare, inoltre, abbinato ai formaggi di media stagionatura |
| Temperatura di servizio | 18-20° C |
| Conservazione | In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore |

**Soc. Agr. Ca' di Rajo di Cecchetto Bortolo & S. s.s.**
Via del Carmine 2/2 31020 - San Polo di Piave TV Italia | Tel.. 0422.855885 - Fax 0422.855885
info@cadirajo.it - www.cadirajo.it | P. IVA 03961090267

01/04/21 - Rev. 00