

# MERLOT

## DOC VENEZIA

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

*Abbinamento consigliato: coniglio arrosto.*

Colore rosso rubino con riflessi granati.

Ricorda il profumo delle ciliegie accompagnato ai frutti di bosco, con accenni al profumo intenso della cannella.

Di corpo rotondo e morbido con finale pieno e fruttato.

Temperatura di servizio 18-20° C.



MACERAZIONE  
DELLE UVE PER  
CIRCA 20/25 GIORNI



AFFINAMENTO DI UNA  
PARTE DEL VINO  
IN TONNEAUX  
PER ALMENO 4 MESI

### DATI AGRONOMICI

<b>Vitigno principale</b>	Merlot
<b>Zona di produzione</b>	Provincia di Treviso e Venezia
<b>Altitudine</b>	30 metri s.l.m.
<b>Suolo</b>	Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica
<b>Vendemmia</b>	Metà settembre

### DATI ANALITICI

<b>Acidità totale (g/l)</b>	5,40 ÷ 5,60
<b>pH</b>	3,45 ÷ 3,65
<b>Zuccheri residui (g/l)</b>	5 ÷ 7
<b>Alcol svolto</b>	13% vol.

### FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

<b>750 ml</b>	<b>6 bottiglie</b>	<b>Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie</b>
---------------	--------------------	---



SCAN QR CODE  
Lista ingredienti  
Dichiarazione nutrizionale  
Etichetta ambientale

