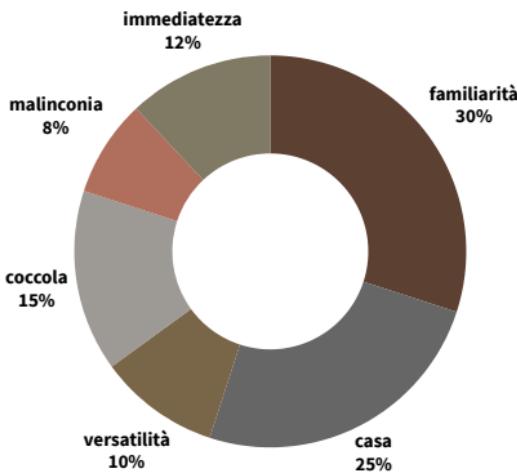


MERLOT

DOC [VENEZIA]



NOME VINO: Merlot

DENOMINAZIONE: DOC Venezia

VITIGNO: 100% merlot

CLIMA: entroterra veneziano, caratterizzato da inverni miti, con qualche gelata, brezza marina ed estati calde.

SUOLO: suolo pianeggiante calcareo dolomitico, con tessitura abbastanza fine e scheletro assente, subacalino, ben drenato..

ALLEVAMENTO: sylvoz. pianta alta 1,20 m da terra. Densità di 2800 piante/ha.

EPOCA DI VENDEMMIA: fine settembre, a piena maturazione

VINIFICAZIONE: in rosso tramite lieviti selezionati. Macerazione a temperatura controllata di massimo 25°C per 10-12 gg , fino ad ottenere corpo e colore desiderati.

COME SI PRESENTA: colore rosso rubino pieno e vivo.

NOTE OLFATTIVE: piccoli frutti rossi si armonizzano con note speziate e verdi per dare un bouquet intenso e fine.

AL PALATO: morbido ed armonico, richiama note fruttate, tra tutte il lampone. Ben bilanciato e di buona lunghezza, tannino gentile.

OCCASIONE: cerchi un vino sornione e che possa rispondere a tutte le esigenze dei commensali? Con questo li accontenterai tutti.

ABBINAMENTI: vino da tutto pasto, si accompagna bene ai salumi ed alle carni in umido. A primi piatti come lasagne o pasta al ragù. Il vino della domenica in famiglia.

SERVIZIO: 16-18°C in calici da vino rosso.

ALCOL: 12,5% vol



MAZZOLADA