



Merlot

IGP Veneto



DENOMINAZIONE	Indicazione Geografica Protetta
ZONA DI PRODUZIONE	Baone e Castelnuovo di Teolo (PD)
VITIGNI	100% Merlot
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Argilloso
ESPOSIZIONE	Sud
ALTITUDINE	Baone 20 m s.l.m. Castelnuovo 250 m s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETA' MEDIA DELLE VITI	40 anni
PRODUZIONE ANNUA	60 q.li/ha
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Terza settimana di settembre
FERMENTAZIONE	Parte in acciaio a 23°C, parte in cemento
MACERAZIONE	15 giorni
AFFINAMENTO	In acciaio, 3 mesi in bottiglia prima della vendita
BOTTIGLIE ANNO	800 bottiglie
TITOLO ALCOLOMETRICO	12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
BOTTIGLIA	750 ml

CARATTERISTICHE

Si presenta con un color rosso rubino acceso, al naso molto generoso in frutta rossa ma presenta note mentolate ed erbacee e al palato è morbido, persistente e di buona struttura. Proviene dai vitigni più vecchi dell'azienda che ci garantiscono una maggiore concentrazione e complessità di aromi.

Vino che si accompagna molto bene a pasta ai sughi di carne o selvaggina a piuma.

