



Merlot IGT Marca Trevigiana

È il vino internazionale per antonomasia, il più coltivato, il più apprezzato. Abbiamo cercato di preservarlo, mantenendo inalterate le sue caratteristiche peculiari.

Vino di buona struttura, di pronta beva, dal tipico colore rosso rubino. Il profumo esprime note di ribes e violetta.

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona collinare della Marca Trevigiana

VITIGNO:

Merlot

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Sylvoz

VENDEMMIA:

20 settembre - 5 ottobre

RESA: 135 quintali per ettaro**TECNOLOGIA ADOTTATA:**

Vinificazione in rosso a temperatura controllata

AFFINAMENTO:

Minimo 270 giorni in acciaio non svolge la malolattica

ALCOL: 12,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO:

Nessun residuo

ACIDITÀ: 4,9 g/l

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16 °C

PROFUMO: Vinoso, intenso, leggermente erbaceo, caratteristico con note di ribes e violetta

GUSTO: Asciutto, sapido, robusto, di corpo giustamente tannico, armonico

ABBINAMENTI: Ottimo con lo spiedo della tradizione della Marca Trevigiana



leRughe