



MERLOT D.O.C. PIAVE

TRADIZIONE - FRUTTATO - GIOVANE

DESCRIZIONE

Vino rosso

VARIETÀ

Merlot 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Al naso ricorda i frutti di bosco selvatici, la violetta e la prugna.

Al palato si presenta morbido con tannini eleganti e con retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI

Con antipasti e salumi, ideale con piatti saporiti, selvaggina, pollame, coniglio, carni di cervo e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio : 16°-18° C.

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte al raggiungimento della piena maturità fenolica.

GRADO ALCOLICO

12,5 % vol.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte manualmente, vengono diraspate e pigiate. Segue la fermentazione, a temperatura controllata, con lieviti selezionati per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox effettuando frequenti rimontaggi per estrarre i tannini e gli antociani dalle bucce. Dopo il processo della "malolattica" e circa 15 mesi di affinamento il vino viene imbottigliato. Dopo altri due mesi di riposo in bottiglia è pronto per essere commercializzato.