

MERLOT

IGT VENETO



UVE: Merlot

AREA DI PRODUZIONE: San Biagio di Callalta

TERRENO: Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

RACCOLTA: Seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE: L'uva, raccolta a mano viene diraspata, pigiata e lasciata fermentare insieme alle bucce, per almeno 10 – 15 giorni, con lieviti selezionati e a temperatura controllata. Una volta ultimata la fermentazione alcolica, le bucce vengono pressate e il vino viene stoccato in serbatoi di cemento, dove rimane nelle fecce fini fino al momento dell'imbottigliamento, al quale precede un lieve passaggio in legno.

COLORE: Rosso violaceo

PROFUMI: Note erbacee tipiche del vitigno

GUSTO: Ben equilibrato e dalla struttura poco invasiva, le note erbacee emergono anche in bocca

SERVIZIO: 18-20°C

GRAPE: Merlot

PRODUCTION ZONE: San Biagio di Callalta (Treviso)

SOIL TYPE: Clay soil

VINE TRAINING SYSTEM: Sylvoz

HARVEST PERIOD: Second half of September

VINIFICATION: The grapes, manually harvested, are carefully destemmed, pressed and left to macerate with skins for at least 10-15 days, with selected yeasts and at a controlled temperature. After fermentation, skins are pressed and the wine settles in concrete tanks, where it remains on the lees until bottling, preceded by a soft oak wine barrel period.

APPEARANCE: Ruby red color

NOSE: Herbaceous notes, in perfect harmony with the grape variety

PALATE: Well-balanced and not intrusive structured, the same wild herbaceous sensations comes out in tasting, too

SERVING TEMPERATURE: 18-20°C

colore / color



profumi / scents

