

MERLOT VENETO IGT

Ubicazione:	Colline di Conegliano
Terreno:	Misto argilla, marnoso e calcareo
Varietà:	Merlot dal Peduncolo Rosso
Età media del vigneto:	20 - 25 anni
N° ceppi x Ha:	2.500 – 3.000
Produzione media x ceppo:	kg 3 – 3,5
Resa hl x Ha:	60 - 70
Acidità totale gr/l:	5,5
Alcool svolto:	12,4%
Pressione:	/
Residuo Zuccherino gr/l:	0,2
P.H.:	3.50
So2 totale gr/l:	80
Vinificazione:	Pigiodiraspatura dell'uva e vinificazione con macerazione delle bucce.
Caratteristiche:	Vino fresco, giovane, dalla spiccata personalità.
Colore:	Rosso rubino vivo, può avere riflessi granati con l'invecchiamento.
Bouquet:	Complesso, vinoso nel sentore di ribes e mirtillo, lievemente erbaceo. Con l'invecchiamento emerge una nota di cuoio.
Gusto:	Armonico, gradevolmente amarognolo, sapido e dal retrogusto persistente.
Abbinamenti:	Primi con sughi importanti, carni rosse e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio:	16 - 18° C.
Durata per il consumo:	Circa 2 anni.
Codice EAN bottiglia:	8029061000349
Codice EAN cartone:	8029061001377
Bottiglie x cartone:	6
Cartoni x paletta:	125 (5 strati x 25 cartoni)
Paletta:	EPAL

