

MERLOT 2020 IGP VENEZIA GIULIA

Il Merlot è conosciuto come il principe dei vini rossi, questo non a caso...noi lo proponiamo in una versione fresca, solo affinamento in acciaio in modo che dimostri la sua vera essenza robusta e di carattere che il nostro territorio è in grado di offrire.

VINO BIOLOGICO

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 021 AGRICOLTURA ITALIA

Operatore controllato n°0701066



UVE

Merlot

VIGNETO

La parola chiave è AGRICOLTURA BIOLOGICA che per noi si concretizza con rispetto per l'ambiente e valorizzazione del lavoro umano.

Età media vigneto: 40 anni

N° di ceppi per ettaro: 3000

Forma di allevamento: doppio capovolto

Produzione media ad ettaro: 50 q.li

Vendemmia: Manuale, a metà Settembre



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Le uve vengono diraspate e il pigiato viene posto a fermentare a temperatura compresa tra 25 e 28°C per 12 giorni con rimontaggi e follature quotidiane. Successivamente avviene la pressatura e il vino viene posto in vasche di acciaio per l'affinamento di 21 mesi. Segue l'imbottigliamento con un ulteriore periodo di affinamento prima della vendita.

SENSAZIONI:

Colore rosso intenso con riflessi granati. Al **naso** è ricco e complesso con sentori molto intensi di frutta matura, piccoli frutti rossi, e qualche sensazione di violetta. Il **gusto** è armonico, asciutto e ben bilanciato.

ABBINAMENTI:

Indicato con antipasti di prosciutto, salumi, speck, pastasciutte saporite, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 15-18°C

GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol

BOTTIGLIA: da 0,75 litri (cartone da 6 bottiglie)