

MERLOT Trevenezie

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni, vengono eseguite ripetute follature per poter estrarre nel modo migliore le sostanze coloranti. Ultimata la fase di fermentazione, il prodotto travasato in acciaio, segue la fermentazione malolattica. Il vino viene poi stoccato in acciaio inox fino all'imbottigliamento.

NOTE DELL'ENOLOGO

Colore rosso intenso, sprigiona piacevoli profumi di ribes e sentori erbacei. Al palato è particolarmente morbido, sostenuto da tannini vellutati, caratterizzato da lunghezza e persistenza.

ABBINAMENTO

Il Merlot è un vino versatile, che si accompagna bene a diverse pietanze: pasta con salse saporite, minestrone e stufati, piatti a base di vitello, coniglio, e maiale. Servire a 14-16 °C.

Colori d'Italia

Questa linea abbraccia i classici d'Italia con uno stile giovane e moderno. Strizza l'occhio alle tavole delle diverse tradizioni gastronomiche, facile da abbinare, una collezione di vini bianchi e rossi per riscoprire i sapori della famiglia italiana.



Provenienza
Veneto e Friuli

Gradazione Alcolica
12%

Uve/Blend
Merlot

PH
3.20

Acidità totale
5.50 g/l

Periodo Vendemmia
Metà settembre

Zucchero residuo
8.00 g/l