

**MERLOT
D.O.C. VENEZIA**

Vitigni:	MERLOT IN PUREZZA.
Zona di produzione ed esposizione:	BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.
Tipologia del terreno:	TERRENI CON BILANCIATE COMPONENTI ARGILLOSE-CALCAREE, RICCHI DI SCHELETRO E SOSTANZE ORGANICHE.
Sistema di allevamento:	SYLVOZ E GUYOT CON UNA RESA DI 110 QUINTALI PER ETTARO
Vendemmia:	RACCOLTA MANUALE DALLA FINE DI SETTEMBRE AGLI INIZI DI OTTOBRE.
Vinificazione:	CLASSICA IN ROSSO CON MACERAZIONI PER CIRCA 8-10 GIORNI CON FREQUENTI RIMONTAGGI.
Maturazione ed affinamento:	FERMENTAZIONE MALOLATTICA COMPLETATA IN VASCHE DI ACCIAIO INOX, CON SUCCESSIVO IMBOTTIGLIAMENTO E SOSTA IN VETRO PER ULTERIORE AFFINAMENTO.
Caratteristiche organolettiche:	HA UN COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI, IL PROFUMO È INTENSO, LEGGERMENTE ERBACEO, VINOSO. IL SAPORE È PIENO, ROBUSTO E ASCIUTTO.
Abbinamenti:	OTTIMO DA TUTTO PASTO, IN MODO PARTICOLARE CON LASAGNE, CARNI ARROSTO, SALUMI E GRIGLIATE.

SERVIRE A 16°C IN AMPI CALICI DA VINO ROSSO.



Vitigno a bacca nera è originario della zona di Bordeaux dove, concorre alla produzione dei più famosi vini a livello mondiale. È stato introdotto in Italia nel 1880 dal senatore Pecile e dal conte Di Brazzà, per diffondersi in un primo momento in Friuli e successivamente in Veneto.

Gradazione alcolica:	12,50% vol.
Acidità totale:	5,7 g/l
Zuccheri riduttori:	4,4 g/l
Estratto secco:	--
Solfiti:	78 mg/l