



Merlot IGT Venezia



Zona di produzione:

Prodotto con le uve Merlot selezionate provenienti dai vigneti situati in Veneto.

Terreno:

Terreno di medio impasto tendente al sassoso.

Vigneto:

La forma di allevamento utilizzata è il Sylvoz e Guyot. Il numero di piante per ettaro è di circa 4000.

Tecnologia adottata:

Vinificazione in rosso. Le uve provenienti dai diversi appezzamenti vengono vinificate separatamente e poi i vini che si ottengono vengono riuniti in blend alla fine del processo di fermentazione-macerazione. Segue poi affinamento in tank di acciaio ed in bottiglia prima della vendita.

Caratteristiche chimiche:

Alcool effettivo: % vol. 12,50 ± 0,50

Zuccheri: g/l 4,00 ± 2,0

Acidità totale: g/l 5,20 ± 0,50

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei .

Profumo: intenso con note di frutta rossa.

Sapore: abbastanza di corpo, pieno armonico e persistente in bocca.

Informazioni sul valore nutrizionale:

1 g di alcol: 8 Kcal.

1 l di vino secco a 10°: 600Kcal.

1 g di zucchero: 4 Kcal.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con primi piatti, le carni ed i formaggi a media stagionatura.

Temp. di servizio: 17-19 ° C.

Conservazione: In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Tipo d'imballo e modalità di commercializzazione:

Bottiglie di vetro di capacità da 0,75 l confezionate con tappo Sughero in cartoni da 12 bottiglie.