










# Merlot

## MERLOT VENETO IGT FUSCATO



						
10-12°C TEMPERATURA DI SERVIZIO	5 MILA ANNUAL PRODUCTION	12,5% ALCOHOL	0 RESIDUAL SUGAR (G/L)	5,5 TOTAL ACIDITY (G/L)	0,75 l SIZE	6 BOTTIGLIE

### PROFILO:

FLOREALE	●●●●●●
FRUTTATO	●●●●●●
MINERALITÀ	●●●●●●
MORBIDEZZA	●●●●●●

### CALICE CONSIGLIATO



Balloon

### VARIETÀ DELLE UVE

100% Merlot

### VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Vigneto in zona collinare in prossimità dell'azienda, su un terreno medio profondo dal caratteristico colore rosso bruno, dovuto alla presenza di argille compatte ricche di ferro.

### VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (24°C), con una macerazione sulle bucce di 15-16 giorni, per favorire una perfetta estrazione di colore, profumi e struttura.

Segue un affinamento per 24 mesi, di cui il 70% in acciaio inox e il 30% in tonneau di rovere francese di primo passaggio, che dona complessità e armonia al vino.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta con un colore rosso intenso e profondo, impreziosito da leggeri riflessi granati.

Al naso sprigiona profumi ricchi e avvolgenti di frutta rossa matura, dove spiccano amarena, marasca e confettura di frutti dolci, accompagnate da note di cacao, leggere tostature e un sfondo speziato complesso, con un accenno leggermente infavato.

Al palato è morbido, pieno e armonioso, con tannini rotondi e ben bilanciati. Il finale è lungo e persistente, con eleganti ritorni di spezie e frutta nera.

### ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Anatra al forno con salsa di frutti rossi



Guancetta di maiale



LE MANZANE®