



# Merlot

## MERLOT VENETO IGT



10-12°C  
SERVICE  
TEMPERATURE



5 MILA  
PRODUZIONE  
ANNUALE



12,5%  
GRADAZIONE  
ALCOLICA



0  
ZUCCHERI  
RESIDUI (G/L)



5,5  
ACIDITÀ  
TOTALE (G/L)



0,75 l  
FORMATO



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 ricco di argilla compatta.

### VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (24°C), con una macerazione sulle bucce di 12-14 giorni per estrarre al meglio colore, profumi e struttura.

Segue un periodo di affinamento in acciaio per circa 10 mesi, volto a preservare la freschezza, la fragranza del frutto e la tipicità varietale del Merlot.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo Merlot rappresenta la massima espressione del vitigno: diretto, autentico e immediato, pensato per essere apprezzato fin da subito.

Si presenta di un rosso brillante, con riflessi porpora.

Al naso sprigiona intense note di ciliegia e amarena, arricchite da sfumature di violetta e un leggero accenno speziato.

Al palato conquista per la morbidezza e il tannino setoso e levigato; il corpo è equilibrato e armonioso, con un finale fresco e fruttato che invita al sorso successivo.

### ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Tartare di manzo



Caciotta vaccina



LE MANZANE®