

## MERLOT

**Vitigno:** Merlot

**Tipologia:** Merlot IGT Veneto

**Sistema di allevamento:** GDC

**Numero di ceppi per ettaro:** 5000

**Resa per ceppo:** 1-1,2 Kg

**Vendemmia:** a mano nel mese di settembre

**Vinificazione:** dopo un'attenta selezione, l'uva viene diraspata e pigiata per poi fermentare in recipienti troncoconici d'acciaio con macerazione lunga: 16/18 giorni (a seconda dell'annata). Successivamente riposa per 16/18 mesi in vasche di acciaio inox.

**Gradazione alcolica:** 13 % vol

**Colore ed aspetto:** granato in cui permangono ancora ricordi rubino, limpido e di buona consistenza.

**Profumo:** esprime buona complessità su uno sfondo di misurata intensità e finezza. Il leggero erbaceo del mallo di noce si frappone tra il fruttato del ribes, della mora di rovo, della prugna ed il floreale di viola e peonia.

**Gusto:** asciutto e sufficientemente morbido, pur con una tannicità di tutto rispetto cui fa seguito buona freschezza e sapidità.

**Abbinamento:** certo una pasta e fagioli alla veneta oppure un arrosto d'oca, ma può ben figurare anche accanto ad una fiorentina.

**Servizio:** servire a 15-16 °C in balloon di media ampiezza.

**Degustare ascoltando:** Gotye (Feat Kimbra) - Somebody that i use to know

