MERLOT BARRIQUE

Vitigno: Merlot

Tipologia: Merlot IGT Veneto

Sistema di allevamento: GDC

Numero di ceppi per ettaro: 5000

Resa per ceppo: 1-1,2 Kg

Vendemmia: 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 barrique
e tonneau di rovere Allier a tostatura leggera.

Gradazione alcolica: 14 % vol

Colore ed aspetto: granato esemplare,
limpido e consistente.

Profumo: complessità sugli spalti:
il fruttato della confettura di mora, di prugna,
di amarene sotto spirito e del succo di sambuco
viaggia assieme alla rosa rossa secca,
alla viola ed iris in appassimento.
Alla speziatura di vaniglia e cannella rispondono,
liquirizia e cioccolato.

Gusto: morbidezza che legata all'alcool si propone
in bocca a fronte di un'ottima sapidità.
È un susseguirsi continuo di frutta ed aromi terziari.
I tannini, non ancora domi, continuano ad asciugare
il cavo orale ed a manifestare la bella struttura.

Abbinamento: si può spaziare dagli spaghetti
al sugo rosso con guanciale di Amatrice e pecorino romano,
al filetto al pepe verde, ad una bella scaglia di Bagòss
e pane casareccio.

Servizio: servire a 16-18 °C in balloon di buona ampiezza.

Degustare ascoltando: Frank Sinatra - My Way

