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: 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