

Merlot Doc Venezia



VINIFICAZIONE

Hanno circa sessant'anni le viti da cui produciamo questo vino e abbinate ai nuovi cloni, esaltano i colori del prodotto, che va dal rosso rubino intenso a riflessi violacei.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tonalità rubino intenso. Piacevoli toni balsamici, profumi di camomilla, ribes nero, mirtillo in confettura, cedro, pepe nero, e una impercettibile marcatura del legno.

Al palato è ben bilanciato e piacevole per lo sviluppo delle note morbide, intrecciate a freschezza e sapidità. Finale fruttato e mentolato. Un vino di grande personalità che in bocca si rivela estremamente equilibrato, pieno, deciso, di particolare corposità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbinamento ideale con antipasti di salumi e formaggi stagionati.

PREMI E RICONOSCIMENTI

VINETA GUIDA AI VINI DEL VENETO
2020 www.vineta.it

3 rosoni Guida AIS 2020



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Merlot
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz

DATI TECNICI



DENOMINAZIONE	Merlot Doc Venezia
GRADO ALCOLICO	13.00 % vol
ZUCCHERI	4.00 g/l
ACIDITA' TOTALE	5.70 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml