



**SAVIAN**  
WINEMAKER



Vini biologici

V  
I  
N  
O  
  
B  
I  
O  
L  
O  
G  
I  
C  
O

## 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. Sorsò carnoso, impreziosito da tannini ben distribuiti, di lunga persistenza. 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



3 rosoni Guida AIS 2022



AWC Vienna 2023  
medaglia d'argento



### CARATTERISTICHE DI BASE

**VITIGNO** 100% Merlot

**AREA DI PRODUZIONE** Loncon di Annone Veneto

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** calcareo argilloso



### DATI TECNICI

**DENOMINAZIONE** Merlot Doc Venezia

**GRADO ALCOLICO** 12.50 % vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 – 18°C

**FORMATI DISPONIBILI** Bottiglia da 750 ml