

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. Sorso 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

