

# Merlot DOC Venezia

## UVAGGIO

100% Merlot.

## ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Annone Veneto

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz.

## RESA

110 q/ha. 4200 piante/ha.

## VENDEMMIA

Metà Settembre.

## VINIFICAZIONE

Macerazione tradizionale delle bucce per 10-14 giorni a temperatura controllata a 24-27 °C in serbatoi di acciaio fino alla fine della fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

5 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in bottiglia.

## DATI TECNICI (possono variare leggermente secondo l'annata)

Tenore alcolico: 13,00% vol

Residuo zuccherino: 4 g/l

## PROFILO ORGANOLETTICO

Vino di colore rosso con riflessi violacei intensi. Profumo vinoso con delicate note di mora e lampone. Sapore salato, armonico con tannini morbidi ed eleganti, piacevoli anche tra i pasti.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo con entrambe le carni, rosse e bianche, arrostiti di pollame nobile, cacciatore di stile del coniglio. Stappare le bottiglie qualche ora prima della degustazione.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C.

