

Lapilli

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	MERLOT IGT VENETO
VITIGNI	100% MERLOT
ZONA DI PRODUZIONE	BOCCON DI VÒ - ARQUÀ PETRARCA
PRODUZIONE PER ETTARO	80 Q.LI / HA
ALTITUDINE	80MT. - 90MT.
ESPOSIZIONE	SUD - OVEST
TERRENO	COLLINARE, BEN ESPOSTO E VENTILATO, DI MEDIO IMPASTO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
ANNO D'IMPIANTO	1990 - 2014
PERIODO DI RACCOLTA	PRIMA DECADE DI OTTOBRE
DENSITÀ PIANTE	3.000 - 5.000 PIANTE PER ETTARO
VINIFICAZIONE	PIGIATURA DIRASPATURA DELL'UVA. FERMENTAZIONE IN VINIFICATORI ORIZZONTALI A TEMPERATURA CONTROLLATA A 28°C PER UNA DURATA DI 4 GIORNI.
AFFINAMENTO	IN VASCHE DI CEMENTO PER OTTO MESI CON L'UTILIZZO DELLA TECNICA DELLA MACROSSIGENAZIONE PER DUE GIORNI. NE CONSEGUÈ IL RIPOSO IN BOTTIGLIA PER DUE MESI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO.
PRODUZIONE	7.000 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	MERLOT IN PUREZZA. COLORE DALLE BELLISSIME SFUMATURE VIOLACEE DAL GUSTO CALDO, CORPOSO E MORBIDO. NOTE TIPICHE DEL MERLOT CON SENTORI DI FRUTTI ROSSI MATURI E NOTE SPEZIATE. OTTIMO L'ABBINAMENTO CON LE CARNI ROSSE. SI SERVE A 20°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	15,5% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	4,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	5,30 G/L
PH	3,80



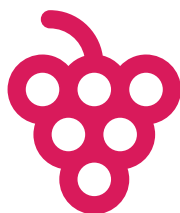
carni rosse



griglia



insaccati



PARCODELVENDA.COM

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188

PARCODELVENDA@GMAIL.COM