

AZIENDA VITIVINICOLA PARCO DEL VENDA



PARCO DEL VENDA



MERLOT

MERLOT I.G.T.

- DENOMINAZIONE: Merlot i.g.t.
- VITIGNO: 100% Merlot
- ZONA DI PRODUZIONE: Vò
- PRODUZIONE PER ETTARO: 110 q.li/ha
- ALTITUDINE: 20 mt.
- ESPOSIZIONE: Sud
- TERRENO: Pedecollinare, di medio impasto.
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
- ANNO D'IMPIANTO: 2000
- PERIODO DI RACCOLTA: Terza decade di settembre
- DENSITA' PIANTE: 5000 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 acciaio per quattro mesi con l'utilizzo della tecnica della macrossigenazione per due giorni.
- PRODUZIONE: 10.000 bottiglie
- NOTE DI DEGUSTAZIONE: Un bellissimo colore rosso rubino.
Al naso ha un'entrata pulita e netta di frutti piccoli neri e rossi ben maturi, mirtillo e ribes.
Vino amabile.
Si susseguono note vegetali e speziate leggermente balsamiche.
Il gusto morbido, una buona sapidità ed una sensazione pseudo calorica completano l'analisi gustativa.
Si serve alla temperatura di 18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0% Vol

TENORE ZUCCHERINO: 8,00 - 10,0 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,80 g/l

PH: 3,40

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it