



# MERLOT

## SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	MERLOT IGT VENETO
VITIGNI	100% MERLOT
ZONA DI PRODUZIONE	VÒ
PRODUZIONE PER ETTARO	110 Q.LI / HA
ALTITUDINE	20MT.
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	PEDECOLLINARE, DI IMPASTO MEDIO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
ANNO D'IMPIANTO	2000
PERIODO DI RACCOLTA	TERZA DECADE DI SETTEMBRE
DENSITÀ PIANTE	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 ACCIAIO PER QUATTRO MESI CON L'UTILIZZO DELLA TECNICA DELLA MACROSSIGENAZIONE PER 2 GIORNI.
PRODUZIONE	10.000 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	UN BELLISSIMO COLORE 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 A 18°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	13% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	8,00 - 10,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	5,80 G/L
PH	3,40



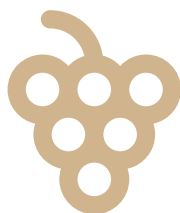
formaggi



griglia



carni rosse



**PARCODELVENDA.COM**

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

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