



MERLOT

COLLI TREVIGIANI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI

Merlot.

NOTE GUSTATIVE

VISTA

Ha colore rosso rubino molto intenso.

OLFATTO

Ricco di frutta rossa matura, ciliegie e frutti di bosco.

GUSTO

Di struttura notevole, arricchito da una trama tannica vellutata, permane a lungo con un gradevole retrogusto.

ACIDITÀ 5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO 5 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% Vol.

VINIFICAZIONE

RESA 90 q.li/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre.

TEMPO DI MATURAZIONE SULLE BUCCE

Le uve, pigiate e diraspate, vengono poste nelle vasche di macerazione per un periodo di 5/7 giorni durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, follature e délestage.

FERMENTAZIONE

Alla svinatura il vino viene fermentato a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Parte in legno e parte in acciaio.

ZONA DI PRODUZIONE

UBICAZIONE

Nella zona collinare di Conegliano alle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso.

ALTIMETRIA 270 m s.l.m.

ESPOSIZIONE Est - Ovest

TIPOLOGIA SUOLO

Argilloso di medio impasto.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CONSIGLI E FORMATI

ABBINAMENTI

Carni rosse e cacciagione, formaggi a pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

BICCHIERE

Balloon.

CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro due o tre anni al massimo. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

FORMATI

Bottiglia da 75 cl.