



ANTONIO FACCHIN
VITIVINICOLTORI DAL 1870

MERLOT

Marca Trevigiana IGT



Il Merlot si presenta con un bel color rosso rubino che, invecchiato, tende al granato. Il Merlot tradizionale è robusto, pieno, con un caratteristico odore vinoso intenso, con interessante sentore erbaceo. Invecchiato acquista in qualità e, dopo due tre anni, presenta tutta la sua nobiltà: è allora un vino dal sapore asciutto, molto armonico, delicato ed etereo, con un noteole bouquet, risultando, se nato giusto, un grande vino rosso.



Invecchiando sposa assai bene i salumi, le carni in umido, gli arrostiti di carni bianche e rosse e la cacciagione.



Temperatura di servizio 13 °C



ALCOHOL **12,00%**

SCHEDA TECNICA

Area of growth:	Marca Trevigiana
Grape variety:	Merlot 100%
Harvesting:	Primi giorni di settembre
Applied technique:	Raccolta a mano in cassa, vinificazione in rosso 6-8 giorni . Vari travasi .
Maturation:	Minimo 180 giorni parte in bottiglia
Cultivation:	Silvoz
Crop yield per HA:	16000 kg.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Resid. sugar content :	8,00 g/l
Acidity tot.:	5,20 g/l
Net dry extract:	25,0 g/l

CONFEZIONE

Bottiglie da 0,75 L in cartoni da 6 bottiglie.