



Merlot

Marca Trevigiana IGT

12% vol.

Il Merlot si presenta con un bel colore 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 notevole bouquet, risultando un grande vino rosso. Invecchiando sposa assai bene i salumi, le carni in umido, gli arrosti di carni bianche e rosse e la cacciagione.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Vitigno:	Merlot 100%
Vendemmia:	Inizio Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Vinificazione in rosso per 6-8 giorni, vari travasi
Affinamento:	Minimo 180 giorni in acciaio e in parte in bottiglia
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	160 q.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	8 g/l
Acidità Totale:	5,20 g/l
Estratto secco:	25 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie