

MERLOT DOC

Vino ottenuto da uve Merlot DOC Montello e Colli Asolani.

Zone di produzione:

Vigna Virginia (loc. S. Zenone degli Ezzelini). Le modeste escursioni e la buona esposizione permettono un'ottima maturazione dell'uva.

Altitudine:

ca. 120 m. s.l.m.

Tipologia di terreno:

Tendenzialmente argilloso, ben drenato e ricco di scheletro.

Sistema di coltivazione:

Sylvoz e Guyot.

Cepi per ettaro:

4000.

Epoca di vendemmia:

Prima decade di ottobre.

Metodo di produzione:

Diraspa-pigiatura e macerazione per circa 15 giorni. Conservazione in serbatoi di acciaio inox e successivamente in botti di rovere da 2500 lt.

Affinamento:

in bottiglia per 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso. Il profumo è piuttosto intenso, con sentori di frutti di bosco, ribes e mirtillo, ben amalgamati con la permanenza nel legno.

Al gusto è morbido, vellutato, avvolgente: un vino da riscoprire.

Abbinamento gastronomico:

Si accompagna a primi piatti con ragù di carne e a secondi piatti a base di carni rosse.

Cucina Asolana: Fagianella al radicchio rosso di Treviso.

Temperatura di servizio:

18° C

Dati tecnici:

Alcool: 12,5% vol.

Acidità: 5 g/lt.

Estratto netto: 28 g/lt.

