



Merlot D.O.C. Piave



Vitigni: merlot 100%

Zona di produzione: Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

Tipologia di terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: primi di ottobre

Vinificazione: diraspatura e pigiatura dell'uva. Macerazione in acciaio per 20 giorni con delestage quotidiani. La fermentazione malolattica si sviluppa e si completa nelle vasche di acciaio

Maturazione e affinamento: il merlot riposa per 4 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in barrique di rovere e successivamente viene imbottigliato

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: ampio bouquet di lampone, ciliegia, viola, pepe e vaniglia

Sapore: ottimamente strutturato, armonico e persistente al palato

Abbinamenti: ottimo con arrostiti di carne bianca o rossa, coniglio, pollame e con formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.