

MERLOT

DENOMINAZIONE:	I.G.T Marca Trevigiana
UVE:	Merlot
ZONA DI PRODUZIONE:	Vazzola, San Polo di Piave (Treviso – Veneto)
SUPERFICIE VITATA:	5.5 Ha
ALTITUDINE DEI VIGNETI:	30 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	N/S
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	medio impasto, sassoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Bellussi
DENSITA' DI IMPIANTO:	1400 piante/Ha
RESA:	250 q.li/Ha
PERIODO DI VENDEMMIA:	settembre
DURATA DELLA FERMENTAZIONE:	25 giorni
AFFINAMENTO IN LEGNO:	no
IMBOTTIGLIAMENTO:	a freddo
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	30 giorni
ALCOOL:	12,5%
COLORE:	rosso rubino brillante
PROFUMI:	frutti di bosco con piacevoli note erbacee
SAPORE:	corposo, alcolico ed equilibrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18° C
ABBINAMENTO PIATTO/VINO:	carni rosse alla griglia, cacciagione

