



## merlot

<b>DENOMINAZIONE</b>	Merlot DOC Piave
<b>GRADAZIONE</b>	13,5%
<b>COLTIVAZIONE</b>	Vigneti allevati con sistema Gujot con densita' di allevamento 4000 piante per ettaro
<b>RESA MEDIA</b>	80q/ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	Si effettua una macerazione di due settimane in vasche di acciaio. Alla svinatura il vino viene travasato direttamente in botti di rovere e lasciato riposare per almeno 10 mesi prima di essere imbottigliato.
<b>SENSAZIONI</b>	Vino dal colore rosso rubino carico con riflessi tendenti al granato. Ha profumi intensi di ribes nero, di viola, balsamico, con sentore di pepe. Al palato è vellutato, pieno, piacevolmente tannico.
<b>ABBINAMENTI</b>	Ottimo con carne rosse e cacciagione.
<b>SERVIZIO</b>	18-20°C

