

# MERLOT VENETO

Indicazione Geografica Tipica

**VITIGNI**  
**Uve:** Merlot  
**Sistema di allevamento:** doppia cortina  
**Ceppi per ettaro:** 6000  
**Terreno:** medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso  
**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.  
**Epoca di vendemmia:** seconda e terza decade di settembre  
**Resa:** 100 q.li/Ha

**VINIFICAZIONE**  
Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (18-20°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** rosso porpora chiaro  
**Profumo:** delicatamente fruttato con note di fragola, ciliegia, lampone, leggero accenno di spezie  
**Sapore:** morbido, caratterizzato da sensazioni di frutta rossa

**DATI ANALITICI**  
**Grado alcolico:** 12 % vol  
**Estratto secco netto:** 23 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 5 g/l  
**Acidità totale:** 5,3 g/l  
**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

**ABBINAMENTO**  
Si consiglia con carni rosse grigliate e cacciagione, arrosti e formaggi stagionati  
**Note di servizio:** servire alla temperatura di 16-18°C

**VINEYARD**  
**Grapes:** Merlot  
**Training system:** double curtain  
**Stumps per hectare:** 6000  
**Soil:** medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony  
**Altitude:** 140-160 m/s.l.m.  
**Harvest:** second and third decade of September  
**Yield:** 100 q.li/Ha

**VINIFICATION**  
Soft pressing, vinification in red with submerged cap method with daily periodic pumping overs at controlled temperature (20-22°C). Bottled in sterile line with cork vacuuming system

**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** light purple red  
**Parfum:** fruity with hints of strawberry and raspberry, slightly spicy  
**Taste:** soft, with typical sensations of red fruit

**ANALYTICAL DATA**  
**Alcohol content:** 12% vol  
**Net dry extract:** 23 g/l  
**Reducer sugars:** 5 g/l  
**Total acidity:** 5,3 g/l  
**Total sulphites:** 90/110 mg/l

**FOOD MATCHING**  
It is recommended with grilled red meats and venison, roasts and aged cheeses  
**Service notes:** served at 16-18°C

**WEINBERG**  
**Rebsorten:** Merlot  
**Rebzüchtung:** Doppelvorhang Erziehung  
**Rebstöcke pro Hektar:** 6000  
**Boden:** Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig  
**Höhe:** 140-160 Meter über Meeresspiegel  
**Erntezeit:** Zweite und dritte Dekade September  
**Trauben:** 100 Doppelzentner/Hektar

**WEINBEREITUNG**  
Weiche Pressung während Anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (18-20°C). Sterile Abfüllung, mit Verschluss

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** Helles Purpurrot  
**Bukett:** leicht fruchtig mit Erdbeer und Himbeernoten, leicht würzig  
**Geschmack:** weich, schöne rote Früchte, einfach zu trinken

**ANALYTISCHE DATEN**  
**Alkoholgehalt:** 12% vol  
**Trocken Extrakt:** 23 g/l  
**Restsüsse:** 5 g/l  
**Säuregehalt:** 5,3 g/l  
**Gesamtschwefeldioxid:** 90-110 mg/l

**SPEISEEMPFEHLUNG**  
Es wird empfohlen mit gegrilltem rotem Fleisch und Wild, Braten und gereiftem Käse  
**Serviertemperatur:** servieren bei 16-18°C

