



MERLOT

IGT TREVENEZIE

DESCRIZIONE

Varietà: Merlot.

Tipo di terreno: di origine alluvionale, calcareo ed argilloso. Ricco di minerali.

Sistema di impianto: Sylvoz.

Vendemmia: seconda metà settembre.

Vigneti: 3.500/4.000 piante per ettaro.

Grado alcolico: 12%

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e la fermentazione sulle bucce avviene a temperatura controllata (26°-28°). A fine fermentazione dopo circa 15/20 giorni, il vino viene separato dalle vinacce, posto in vasca d'acciaio dove avviene la fermentazione malolattica. Segue imbottigliamento ed affinamento per diversi mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso intenso con sfumature violacee.

Profumo: delicato, vinoso, fruttato, ricorda l'amarena, la mora ed il ribes nero. Note floreali di violetta.

Sapore: asciutto, caratteristico, leggermente erbaceo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si sposa con le carni di cacciagione e grigliate, ottimo con gli affettati ed i formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18° C



BORGO VERITAS