



## MERLOT

### Piave

Denominazione di Origine Controllata

---

---

<b>Zona di Produzione:</b>	Giavera del Montello - Treviso - I
<b>Vitigni:</b>	Merlot
<b>Tipo di allevamento:</b>	Guyot
<b>Sesto d'impianto:</b>	2,90 x 0,80 - 4200 ceppi/Ha
<b>Tipo del terreno:</b>	Medio impasto tendente all'argilloso
<b>Produzione:</b>	120 q./Ha
<b>Epoca della vendemmia:</b>	Seconda / Terza decade di Settembre
<b>Vinificazione:</b>	Vinificazione in rosso, macerazione per almeno 5 - 6 giorni sulle bucce alla temperatura di 25°/26°C. seguita da un affinamento in botti d'acciaio
<b>Colore:</b>	Rosso rubino intenso
<b>Profumo:</b>	Elegante con leggero ricordo erbaceo, caratteristico da frutta rossa, frutti di bosco e more
<b>Sapore:</b>	Sempre equilibrato di buon corpo e tannicità elegante
<b>Accostamenti:</b>	Ottimo vino da tutto pasto, eccezionale con risotti ai funghi o al radicchio, carni arrosto cacciagione o grigliate
<b>Temperatura di servizio:</b>	16° - 18°C
<b>Alcool:</b>	12,50% vol.
<b>Zuccheri:</b>	0 g./lt.
<b>Acidità Totale:</b>	4,8 g./lt.

---



Azienda Agricola Durante