



MERLOT I.G.T. MARCA TREVIGIANA

Da un rinomato vitigno di origini francesi prende vita l'intensa e profumata struttura di questo vino equilibrato, armonico, gradevolmente asciutto e dal colore rosso rubino. Ama accompagnarsi a robusti piatti di carne rossa, pollame e formaggi stagionati.

Va servito a 18 – 20 °C / Gradazione 12,5% vol.

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	I.G.T. Marca Trevigiana
TIPOLOGIA	fermo
COLORE	rosso rubino intenso con riflessi violacei.
PROFUMO	profumo intenso, leggermente speziato con sfumature di lampone.
SAPORE	sapore pieno, strutturato e armonico.

DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	Merlot 100%
UBICAZIONE VIGNETI	Colle Umberto, nordest della provincia di Treviso in Veneto
TIPO DI SUOLO	medio impasto da collina morenica
ORIENTAMENTO VIGNE	nord-sud
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	est
EPOCA VENDEMMIALE	metà - fine settembre

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	vinificazione in rosso, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata.
AFFINAMENTO	in contenitori d'acciaio
MATURAZIONE	30 giorni circa in bottiglia prima della commercializzazione
ALCOOL SVOLTO	12,5% vol.
ACIDITÀ	5 gr/lit

ALTRI DATI

ABBINAMENTI	ama accompagnarsi a robusti piatti di carne rossa, pollame e formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 – 20 °c
CONSERVAZIONE	al fresco lontano da luce e calore

