

LE SELEZIONI

MERLOT DOC PIAVE RISERVA

Vitigni:	MERLOT 100%
Zona di produzione ed esposizione:	VIGNETI DI CAMPODIPIETRA NEL BACINO DEL PIAVE A SUD-EST DI TREVISO. LE VIGNE HANNO UN'ETÀ MEDIA DI 30 ANNI E SONO DISPOSTE A SUD.
Tipologia del terreno:	TERRENI DRENANTI RICCHI DI SOSTANZA ORGANICA IDEALI PER OTTENERE VINI FINI ED ELEGANTI.
Sistema di allevamento:	GUYOT
Vendemmia:	PER OTTENERE MIGLIORE QUALITÀ, IN CERTE ANNATE GENEROSE VIENE PRATICATA LA VENDEMMIA VERDE, CHE CON IL DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI VERDI, FAVORISCE UN MAGGIOR NUTRIMENTO PER I RIMANENTI. LA RACCOLTA AVVIENE MANUALMENTE A PIENA MATURAZIONE, SOLITAMENTE A FINE SETTEMBRE.
Vinificazione:	DIRASPATURA E PIGIATURA DELL'UVA. FERMENTAZIONE CON MACERAZIONE PER CIRCA 20 GIORNI CON DELESTAGE QUOTIDIANI. LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA SI COMPLETA DOPO LA FERMENTAZIONE ALCOLICA IN BARRIQUES.
Maturazione ed affinamento:	IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE PER 18 MESI, SUCCESSIVO IMBOTTIGLIAMENTO ED AFFINAMENTO IN VETRO.
Caratteristiche organolettiche:	LA QUALITÀ DELLE UVE, IL METODO DI LAVORAZIONE PARTICOLARMENTE ATTENTO A RISPETTARE ED A CONSERVARE LE CARATTERISTICHE DEL VITIGNO NELL'ELEGANZA E STRUTTURA, LA TECNICA DI AFFINAMENTO E LA QUALITÀ DEI LEGNI USATI HANNO RESO IL MERLOT UN VINO DI GRANDE STRUTTURA, MORBIDO IN BOCCA, SUADENTE ED ACCATTIVANTE. COLORE ROSSO RUBINO TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO. PROFUMO VINOSO, INTENSO, CARATTERISTICO VARIETALE, GRADEVOLE CON L'INVECCHIAMENTO. SAPORE ASCIUTTO, SAPIDO, DI CORPO, GIUSTAMENTE TANNICO, ARMONICO.
Abbinamenti:	IDEALE CON ARROSTI DI CARNI ROSSE, SELVAGGINA, SPIEDI. SERVIRE A 16-18°C IN AMPI CALICI.

Gradazione alcolica:	14,00% vol.
Acidità totale:	4,94 g/l
Zuccheri riduttori:	0,3 g/l
Estratto secco totale:	28,1 g/l
Solfiti:	54 mg/l

