

# MERLOT IGT MARCA TREVIGIANA

## TERRITORIO

**Vitigno:** 100% Merlot

**Ubicazione:** podere dei Campi, Zenson di Piave, Treviso

**Tipologia terreno:** Medio impasto

**Forma di allevamento:** Sylvoz

## VENDEMMIA

**Epoca di Vendemmia:** Da fine settembre ai primi di ottobre.

## CANTINA

**Vinificazione:** Alla vendemmia fa seguito la pigiadiraspatura.

La fermentazione del pigiato avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 22/24°C per circa 8-10 giorni sui lieviti naturali.

Alla svinatura il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per almeno 3-4 mesi.

**Affinamento:** Dopo averlo reso limpido, viene messo in bottiglia e lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vitigno internazionale che è entrato a far parte della storia vitivinicola della pianura veneta. In Italia è giunto alla fine del 1800, nel Friuli Venezia Giulia, per poi diffondersi velocemente in Veneto e in Trentino Alto Adige dove ha trovato condizioni ambientali ideali, ma è ormai diffuso in molte altre regioni, con risultati a volte sorprendenti, anche senza l'apporto di altre uve.

Un vino pieno, robusto e ricco di colore e quasi sempre basso in acidità fissa, fattore che ne condiziona l'invecchiamento.

**Colore:** nel calice si presenta di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

**Profumo:** sono vini intensi e complessi, nel profumo domina la nota fruttata, con sentori di ciliegia (marasche o amarene), netto il lampone da giovane. Spesso sono presenti sensazioni speziate.

**Gusto:** il tannino è presente, deciso, ma la sua trama è arrotondata e suadente, si fonde in modo armonico con la sua morbidezza

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da bere a tutto il pasto, l'abbinamento ideale è quello delle carni rosse, pur se in virtù della sua 'gentilezza' ben si presta ad essere gustato con preparazioni a base di sughi ed intingoli leggeri (ragout di coniglio, fricassea di pollo, spezzatino di vitello, ...).

Ottimo inoltre con formaggi a pasta cruda dalla media stagionatura.

## CONSERVAZIONE

Le bottiglie vanno conservate, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.



## CARATTERISTICHE ANALITICHE \*

**Grado alcolico:** 12,5-13,0 % vol.

**Zuccheri:** 0 g/l

**Acidità totale:** 5,0-5,5 g/l

*\* Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.*

## COME SERVIRLO

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Bicchieri consigliati:** Calice rotondeggiante, come il *balloon*

**Formati disponibili:** 0,75 L



€ 0,75