

# Merlot

## Denominazione DOC Colli Euganei

**Tipologia:** Vino rosso

**Vitigni:** Merlot

**Zona di coltivazione:** Parco Regionale dei Colli Euganei Veneto

**Terreno:** argilloso-calcareo di origine vulcanica

**Vendemmia:** fine settembre tramite raccolta a mano in cassetta

**Vinificazione:** macerazione prefermentativa delle uve in serbatoi a temperatura e atmosfera controllata per circa 8 giorni, innescando la fermentazione alcolica tramite lieviti selezionati; altri 15 gg di macerazione del pigiato nei quali, tramite la pratica del delestage, vengono estratti i vinaccioli

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Aroma:** al naso esplode una confettura di frutta rossa matura come la ciliegia ed il lampone

**Gusto:** in bocca entra potente, sapido e pieno con una nota alcolica elegante che ricorda il geranio

**Abbinamenti:** arrostiti in genere, di carni rosse e bianche, salumi, verdure saporite, carne in umido, cacciagione

**Conservazione:** come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.

**Dati Analitici:**

Temperatura servizio: 18° – 20° C

Contenuto in Alcohol: 13% by vol.

Residuo zuccherino: 1,25 gr./lt.

Acidità totale: 5,4 gr./lt.

**Bicchieri consigliati:** Balloon piccolo

**Formati Disponibili:** 0.75 lt - 5 lt

