

Merlot

Denominazione:	I.G.T. delle Trevenezie
Tipo Vino:	Rosso
Regione di origine:	VENETO
Terreno:	Franco-limoso tendente all'argilloso
Uve:	Merlot 100%
Epoca di raccolta:	Inizio ottobre
Vinificazione:	10 giorni di macerazione delle uve, fermentazione alcolica e malica in botti d'acciaio a temp.controllata.
Affinamento:	no

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore:	Rosso granata intenso.
Profumo:	Vinoso, con sensazioni di piccoli frutti.
Gusto:	Secco, morbido, dotato di buona alcolicità si caratterizza per un buona persistenza gusto-olfattiva.
Abbinamenti Gastronomici:	Antipasti della cucina veneta friulana a base di salumi, secondi piatti di carne non troppo elaborati.
Temperatura di servizio:	18-20°

DATI ANALITICI:

Grado alcolico:	12,5°
Acidità totale:	5,1

ESTRATTO SECCO TOTALE:

Zuccheri residui:	0,2
-------------------	-----