

# Merlot

Doc Montello  
Colli Asolani

Vino ottenuto dalla nostra produzione di uve Merlot delle colline asolane

**Zona di produzione:** colline Asolane

**Altitudine:** 120-180 mt SLM

**Tipologia di terreno:** prevalentemente argilloso, di colore bruno rossastro scuro per l'alta presenza di ferro, leggermente calcareo, ben drenato e ricco di scheletro

**Sistema di coltivazione:** sylvoz e guyot

**Ceppi per ettaro:** 3500

**Età vigneto:** 20/25 anni

**Produzione per ettaro:** 100 quintali

**Epoca di Vendemmia:** prima decade di ottobre

**Metodo di produzione:** l'uva viene diraspata e poi pigiata, la fermentazione condotta con lievito selezionato avviene tra i 26-30 °C per 10 giorni, la conservazione avviene in serbatoi in inox

**Affinamento:** per 2 mesi in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso vivo con riflessi violacei; sensazioni di mora, lampone e viola compongono la nota olfattiva, è sapido, equilibrato, di giusta tannicità

**Abbinamento gastronomico:** ottimo per insaccati e carni rosse

**Dati tecnici:** alcool 12,5 acidità 5,3 gr/l estratto 26g/l

