

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

