



## Merlot IGT Marca Trevigiana



### Descrizione Prodotto

Vino ottenuto dalla vinificazione delle uve di Merlot.



0,750 lt

**Zona di Origine:** provincia di Treviso.

**Altimetria:** 40 metri s.l.m.

**Tipologia del Terreno:** sciolto, leggermente calcareo.

**Uve:** Merlot.

**Sistema di Allevamento:** Sylvoz.

**Epoca di Raccolta:** fine settembre.

### Tecnologia "Le Contesse":

- diraspapigiatura delle uve.
- fermentazione con le bucce per circa 6/8 giorni a temperatura controllata.
- a fine fermentazione separazione del vino dalle bucce tramite pressatura.
- maturazione e invecchiamento per almeno un anno.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per diversi mesi in magazzino condizionato.

**Gradazione Alcolica:** 12 % vol.

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

**Profumo:** vinoso, intenso, con sfumature di piccoli frutti rossi maturi e con una nota speziata molto gradevole.

**Palato:** dall'ottima struttura, equilibrato, tannico e armonico.

**Servizio:** servire a circa 18°C.

**Abbinamenti Consigliati:** rappresenta il classico vino da tutto pasto. Ideale per accompagnare i salumi, le carni in umido, gli arrostiti e la cacciagione. Sorprendente con i formaggi dalla media stagionatura.