



Denominazione	MERLOT D.O.C. VENEZIA
Vitigno	100% MERLOT
Vista	Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento
Olfatto	Profumo vinoso, intenso, speziato con sentori di timo e viola.
Gusto	Tannino morbido e persistente, asciutto ed evoluto.
Acidità	5,30 g/l
Residuo zuccherino	4,9 g/l
Estratto secco	28,3 g/l
Gradazione alcolica	13,50% vol
Vinificazione	in rosso
Resa per ettaro	100 quintali
Epoca di vendemmia	Seconda / terza settimana settembre
Tempo di macerazione sulle bucce	7 giorni sulle vinacce
Fermentazione	Avviene a temperatura controllata 22° con successiva fermentazione malolattica
Affinamento	6 mesi in vasca di acciaio
Capacità bottiglia	0,75 litri
Tipologia imballo	conf. da 6 bottiglie
Zona di produzione	Fontanelle
Tipologia suolo	Caranto
Densità d'impianto	3500
Forma di allevamento	cordone speronato
Abbinamenti	<i>Si accompagna ad anguilla e baccalà, carni bianche, rosse e formaggi di media stagionatura.</i>
Temperatura di servizio	17/19°