



## MERLOT COLLI EUGANEI D.O.C.

E' il vino più bevuto ed amato dai veneti molto tempo prima che diventasse una moda internazionale.

**UVE:** Merlot.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero

**PRODUZIONE MEDIA:** 7000 kg./ha.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione delle uve per circa 10-15 giorni.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in piccole botti di rovere.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Minimo 6 mesi prima della commercializzazione.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13 % Vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,00 - 5,20 gr./lt.

**TERRENO:** Medio impasto con affioramenti trachitici

**ESPOSIZIONE:** Sud

**ALTITUDINE:** da 20 a 120 mt.

**VIGNE PER HA:** 4.800

### CARATTERISTICHE

**COLORE:** Rosso rubino carico.

**PROFUMO:** Molto intenso ed elegante con sentori di frutti a bacca rossa e visciola. Persistente anche a bicchiere vuoto.

**SAPORE:** Vellutato e morbido nella sua trama elegante.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' un vino che si sposa splendidamente con secondi piatti a base di carne. Ottimo con gli animali di corte come la gallina padovana.

