

I CLASSICI



AI GALLI

MERLOT VENEZIA

Denominazione di Origine Controllata



TIPOLOGIA: Vino rosso fermo

UVE: Merlot 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.500 ceppi per ettaro

RESA DELLE UVE: 120 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in rosso delle uve Merlot. La fermentazione avviene a contatto con le proprie bucce in serbatoi di acciaio per un periodo di 8-10 giorni alla temperatura controllata di 24-26 °C. Dopo la svinatura il vino è posto in serbatoi di cemento per 10-12 giorni dove ha luogo la fermentazione malolattica. In seguito affina sulle fecce nobili per circa 6 mesi prima di procedere all'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo vinoso intenso, gradevole, lontanamente erbaceo, che contrasta con dei chiari sentori fruttati. Gusto pieno, deciso ed equilibrato, di particolare corposità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino versatile, ottimo anche con i primi piatti, con carni delicate o formaggi freschi o di media stagionatura.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

CONSERVAZIONE: 3/4 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	CAPSULA C/PVC PVC	TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

AI GALLI