

MERLOT VENETO

Indicazione Geografica Tipica



VITIGNI

Uve: Merlot
Sistema di allevamento: doppia cortina
Ceppi per ettaro: 6000
Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso
Altitudine: 140-160 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda e terza decade di settembre
Resa: 100 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Merlot
Training system: double curtain
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 140-160 m/s.l.m.
Harvest: second and third decade of September
Yield: 100 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Merlot
Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung
Rebstöcke pro Hektar: 6000
Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig
Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Zweite und dritte Dekade September
Trauben: 100 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (18-20°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red with submerged cap method with daily periodic pumping overs at controlled temperature (20-22°C). Bottled in sterile line with cork vacuuming system

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung während Anfang Januar, Weinbereitung mit eingetauchtem Trester Verfahren, mit täglicher Remontage bei kontrollierter Temperatur (18-20°C). Sterile Abfüllung, mit Verschluss

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora chiaro
Profumo: delicatamente fruttato con note di fragola, ciliegia, lampone, leggero accenno di spezie
Sapore: morbido, caratterizzato da sensazioni di frutta rossa

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: light purple red
Parfum: fruity with hints of strawberry and raspberry, slightly spicy
Taste: soft, with typical sensations of red fruit

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Helles Purpurrot
Bukett: leicht fruchtig mit Erdbeer und Himbeernoten, leicht würzig
Geschmack: weich, schöne rote Früchte, einfach zu trinken

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12 % vol
Estratto secco netto: 23 g/l
Zuccheri riduttori: 5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12% vol
Net dry extract: 23 g/l
Reducer sugars: 5 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol
Trocken Extrakt: 23 g/l
Restsüsse: 5 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia con carni rosse grigliate e cacciagione, arrosti e formaggi stagionati
Note di servizio: servire alla temperatura di 16-18°C

FOOD MATCHING

It is recommended with grilled red meats and venison, roasts and aged cheeses
Service notes: served at 16-18°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Es wird empfohlen mit gegrilltem rotem Fleisch und Wild, Braten und gereiftem Käse
Serviertemperatur: servieren bei 16-18°C

