



MARCUZZO VINI



MERLOT AFFINATO

Vino di colore rosso brillante con bouquet intenso di corpo asciutto e giustamente tannico. Ha sentori floreali di viola e di frutta a bacca rossa matura. In bocca si presenta morbido e pieno con sensazioni ampie e gradevoli.

Tipologia del prodotto: Vino Rosso tranquillo maturo

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Area produttiva: Provincia di Treviso (Veneto)

Composizione: Merlot i.g.t. Veneto

Caratteristiche agronomiche:

vigneto coltivato su suolo di medio impasto tendente all'argilloso, esposto verso sud-est. Il sistema di allevamento è a Guyot e a Silvoz, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La concimazione è organica e la difesa fitosanitaria è integrata.

Processo produttivo:

L'uva raccolta e diraspata viene messa in vasca a fermentare a temperatura controllata di 25-27° C. Dopo 5-6 giorni si separa dal mosto e la vinaccia viene sottoposta a pressatura. Il mosto ottenuto termina la fermentazione ad una temperatura controllata di 22° C, in vasche d'acciaio. Terminata la fermentazione il vino viene travasato e riposa in botti di legno per circa 6 mesi. Trascorso questo periodo il vino viene imbottigliato e, dopo un riposo di almeno 2 mesi, viene messo in commercio.

Abbinamento: Si accompagna con selvaggina da piuma, stinco di maiale, pâté di foie gras, verdure grigliate e formaggi di media stagionatura.

Servizio: Da servire a 16~18° C

