www.levolpi.it

COLLI EUGANEI DOC MERLOT BIOLOGICO “12 MESI”

100% MERLOT

Vitigno: Merlot 100%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: metà settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica prevalentemente caratterizzato da Scaglia Rossa
Sistema di allevamento: cordone speronato, Guyot
Resa per ettaro: 60-70 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: in macerazione in un unico grande tino di legno per circa quindici giorni con frequenti follature e delestage.
Affinamento: passaggio veloce in cemento per poi riposare dodici mesi in legno grande.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con sfumature violacee.
Profumo: sentori di frutti rossi, ribes, mora selvatica e confettura di prugna con accenni di spezie dolci.
Gusto: morbido e vellutato con persistente sapidità e finale minerale.
Abbinamenti: carni rosse alla brace e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 16°-18°
Residuo zuccherino: 2 g/l
Gradazione alcolica: 14%