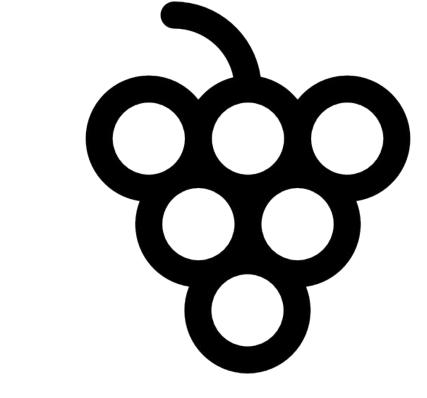




Fill III III



# COLLIEUGANEI DOC MERLOT "I SENTIERI"



## 100% MERLOT

Vitigno: Merlot 100%

Zona di Produzione: Baone e Cinto Euganeo - Sud Colli Euganei

Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

### NOTETECNICHE

Suolo: origine vulcanica prevalentemente caratterizzato da Scaglia Rossa

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 80-90 qli/h

#### METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in rosso con macerazione per circa quindici giorni. Affinamento: breve passaggio in cemento per lo svolgimento della fermentazione malolattica in seguito maturazione in tonneaux di rovere francese per 12 mesi e ulteriore passaggio in botte da 15 hl per circa un anno.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: vino dal colore rosso rubino intenso.

Profumo: l'olfatto è caratterizzato da fragranze di frutta rossa matura, amarena e

lampone, arricchito da note speziate e di cioccolato.

Gusto: in bocca è pieno e vellutato. I tannini sono potenti ma al contempo eleganti

e avvolgenti. Sapidità bilanciata e retrogusto leggermente speziato.

Abbinamenti: carni rosse e arrosti. Temperatura di servizio: 16°-18° Residuo zuccherino: 1,5 g/l Gradazione alcolica: 13,5%