

MERLOT

CARATTERISTICHE

E' un vino che va bevuto giovane e fresco, meglio se intorno ai 7°C.

Alla vista presenta un bel colore rosso rubino, vivace, brillante; al naso è caratteristico, vinoso, fragrante e ricorda la frutta fresca, le fragole mature, con sentore di ciliegia finale.

Al palato è molto piacevole, morbido, dolce ma non stucchevole.

Si accosta molto bene a cibi semplici, pasta al sugo, arrostiti di carne bianca, baccalà alla vicentina o mantecato, formaggi freschi, frittate e omelette.

SCHEDA TECNICA

varietà	Merlot
denominazione	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
anno d'impianto	2002
terreno	sabbioso-limoso/sabbioso a scheletro prevalente
sesto d'impianto	2,80 x 1,50
potatura	cortina semplice
resa/ettaro	11 t
alcohol	12,50 % vol.
zuccheri residui	10 g/l
acidità	5,30 g/l
ph	3,40

VINIFICAZIONE

Il Merlot proviene da un'accurata selezione di Merlot.

Raccolta manuale delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica e fenolica, pigiadiraspatura, inoculo con lieviti selezionati. La macerazione prosegue per 6-7 giorni dopodiché si procede con la svinatura. Rimontaggi ripetuti 3/4 volte al giorno. Alla fine della fermentazione alcolica il vino viene travasato, si procede alla successiva leggera chiarifica per la stabilizzazione proteica e alla filtrazione. L'imbottigliamento viene effettuato più volte l'anno per garantire in bottiglia sempre un prodotto fresco: il vino viene stabilizzato a freddo per prevenire precipitazioni tartariche e imbottigliato asetticamente previa filtrazione sterile.

INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo sughero



RACCOLTA DIFFERENZIATA. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE. SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO.



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



CODICE ITF CARTONE



vini di qualità dal 1427
solo vini biologici dal 1987
solo vini vegetariani e vegani dal 2007
vini senza solfiti aggiunti dal 2009
vitigni resistenti dal 2015
vini lieviti indigeni dal 2017

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL
Viale della Repubblica 1/6
31020 San Polo di Piave
Treviso - Italy
Tel. +39.0422.855032
info@giolitalia.it
www.giolitalia.it