

Merlot

"Anni '50"

Questa linea evoca l'aura glamour e l'eleganza senza tempo di un'epoca iconica. Ogni bottiglia è un omaggio al fascino vintage e alla raffinatezza di quegli anni: questi vini, selezionati con cura e prodotti con maestria, catturano lo spirito gioioso e l'eccellenza artigianale di quei tempi e celebrano l'arte del buon vivere e della convivialità.

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
alcol	12,50 % vol.
zuccheri residui	4 g/l
acidità	5,30 g/l
ph	3,40

Vinificazione

Raccolta meccanica 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



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560232

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560239



GIOL

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

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.com