

Merlot

Rosato

“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

Il Merlot è davvero un vitigno di grande versatilità e lo dimostra regalandoci ottimi rosati eleganti, delicati e bilanciati. Il vetro bianco ne esalta il colore rosa brillante.

Il suo profumo ricorda molto bene l'uva dalla quale nasce, intenso, caratteristico, fine e fruttato, che ricorda la ciliegia.

Al gusto si presenta delicato, morbido, armonico, asciutto e sapido. Ottimo come aperitivo se servito a 8-10°C così da esaltarne la finezza e freschezza.

Se servito a tavola, si abbina benissimo tanto ad antipasti di prosciutto crudo quanto a primi piatti come minestrone di verdure, pasta e fagioli, zuppe di pesce, pesci in umido e al cartoccio.

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	12,00 % vol.
zuccheri residui	7 g/l
acidità	5,40 g/l
ph	3,20

Vinificazione

È un vino che proviene da un'accurata selezione di uve Merlot raccolte meccanicamente e vinificate in rosato; per ottenere la tonalità rosacea desiderata, subito dopo la pigiatura, si separa il mosto dalle bucce. Segue una lunga fermentazione alcolica a temperatura controllata, 14°C in tini di acciaio.

A fine fermentazione si procede al travaso e a una lunga sosta sui lieviti con frequenti batonage che donano complessità e carattere al vino prima di essere imbottigliato.

L'imbottigliamento viene effettuato più volte all'anno per garantire in bottiglia sempre un prodotto fresco e fruttato.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo sughero



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560218

CODICE ITF CARTONE



18032535560215



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