

Merlot

“Poderi”

I nostri poderi storici “la Bicana”, “il Bassonet”, “le Gerette”, “San Giorgio”, “Zanchetta” ancora oggi ci ragalano le uve con cui otteniamo vini freschi, fruttati e di grande equilibrio. I filari raffigurati nelle etichette ci ricordano questi terreni che sono lavorati con impegno e soddisfazione da così tante generazioni.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo sughero

Caratteristiche

Il Merlot è uno dei vini da sempre maggiormente conosciuti e apprezzati del mondo per la sua rotondità e versatilità, poichè può essere usato in purezza, d'annata o invecchiato, o in miscela con altri vini per migliorarne l'equilibrio. All'aspetto si presenta con un colore rosso rubino non particolarmente carico che già fa intendere la natura di un vino non troppo impegnativo che trova il suo contesto ideale nella tavola di tutti i giorni. All'olfatto si possono distinguere le note floreali molto delicate che si armonizzano con i sentori di frutta fresca rossa, ciliegia selvatica. Al gusto si presenta armonico, equilibrato, leggermente tannico; il finale piacevolmente morbido lascia al palato una sensazione gradevole. Da servire a 15-18°C per esaltarne la freschezza. Ottimo vino per accompagnare pasta al sugo di carne, crepes ripiene di carne, pasta all'uovo, carni magre, preferibilmente bianche, minestre leggere; molto indicato con il maiale, per esempio in agrodolce, con gli insaccati e salumi cotti (mortadella, salsiccia veneta...), con formaggi freschi a pasta filata o molle.

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
alcool	12,50 % vol.
zuccheri residui	2 g/l
acidità	5,60 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.



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560119

CODICE ITF CARTONE



18032535560116



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