



MERLOT TREVENEZIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DESCRIZIONE

Vino rosso intenso, nasce dall'attenta selezione dei vigneti più vocati del Veneto e del Friuli.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni, vengono eseguite ripetute follature per poter estrarre nel modo migliore le sostanze coloranti. Ultimata la fase di fermentazione, il prodotto travasato in acciaio, segue la fermentazione malolattica. Il vino viene poi stoccato in acciaio inox fino all'imbottigliamento.

NOTE DELL'ENOLOGO

Colore rosso intenso, il vino sprigiona piacevoli profumi di ribes, sentori di prugna e note erbacee. Al palato è particolarmente morbido, sostenuto da tannini vellutati, caratterizzato da lunghezza e persistenza.

ABBINAMENTO

Il Merlot è un vino versatile, che si accompagna bene a diverse pietanze: pasta con salse saporite, minestrone e stufati, piatti a base di vitello, anatra, coniglio, agnello e maiale. Servire a 12-14 °C.

CAPITOLI

I grandi vini italiani della tradizione vinicola italiana incontrano la storia e la cultura della famiglia Pasqua in questa selezione che percorre lo stivale, attraverso i vitigni e le uve famosi in tutto il mondo.



Provenienza
Veneto e Friuli

Gradazione Alcolica
12%

Uve/Blend
Merlot 100%

PH
3,10

Acidità totale
5,45 g/l

**Periodo
Vendemmia**
Metà settembre

Zucchero residuo
6,60 g/l