



Note di produzione:

VIGNETO: area orientale della DOC Colli Euganei, terreno tendenzialmente argilloso, vigneto di 18 anni, produzione 75 hl/ha.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE: uva vendemmiata a mano in cassetta e vinificata nella cantina aziendale. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 6-7 giorni

AFFINAMENTO: 7-8 mesi in botti di acciaio, 1-2 mesi in bottiglia

Note di degustazione:

COLORE: rubino intenso

PROFUMO: molto fruttato, ricorda la ciliegia e le bacche di sambuco.

GUSTO: morbido, fruttato con note erbacee.

Giovane e generoso, ha un gusto pieno, morbido ed equilibrato, profuma intensamente di frutta rossa matura: ciliegie e bacche di sambuco.

Abbinamento:

Si sposa a paste al ragù, a carni rosse: spiedi e grigliate o a formaggi: Asiago d'allevio o Montasio

Dedicato a...

... chi sceglie un vino perchè... gli piace.

Come gustare il

Merlot 2009

- bere il vino giovane
- temperatura di servizio: 16-18°C
- bicchiere ampio

