



AL CONTADIN

Merlot Veneto I.G.T.

VITIGNO: Merlot in purezza

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Euganei (terreno vulcanico)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz, Guyot doppio capovolto

RESA DI PRODUZIONE: 100 q/ha

RACCOLTA: Terza settimana di settembre, a mano.

VINIFICAZIONE: In rosso con macerazione sulle bucce per 48 – 72 ore

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino carico, il sapore è moderatamente secco o abboccato, il bouquet caratteristico frutta a bacca rossa, in particolare mirtillo e lampone, con l'affinamento assume note tostate e i sentori di frutta evolvono in frutta a bacca rossa matura.

ABBINAMENTI: Arrostiti in genere, di carni rosse e bianche, salumi, verdure saporite, carni in umido.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C