



Merlot

VIGNETO

Tipo: rosso

Varietà: merlot 100%

Zona di produzione: Carboncine

Comune: Roncade - Italia

Anno di impianto: 2000

Densità di impianto: 5.000 ceppi ettaro

Resa ettaro: 10.000 kg/ha

Resa per pianta: 2,00 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 2,50 x 0,80

Superficie: 6,00 ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Tipologia di terreno: argilloso (50-60%) con presenza di caranto, alcalino

Epoca di vendemmia: seconda decade Settembre

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Trasporto dell'uva alla diraspatrice e vinificatore tramite convogliatore a vibrazione e nastro

Recipiente di fermentazione: vinificatore Ganimede in acciaio inox che permette rimontaggi soffici senza l'utilizzo di organi meccanici

Macerazione: 10/12 giorni abbinata a delestage e follature soffici

Temperatura di fermentazione: 22/25°C

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: totale

Maturazione: sosta di 6 mesi in serbatoi in acciaio inox fino ad illimpidimento naturale

Imbottigliamento: Maggio 2007

Affinamento in bottiglia: 30 gg

DATI TECNICI

Denominazione: IGT Marca Trevigiana 2005

Grado alcolico: 12,95 % in Vol.

Acidità totale: 5,40 gr/l.

pH: 3,43

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 18/20°C

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: intenso, giovane, fresco. Dominano i piccoli frutti rossi con lampone, ribes e fragola in evidenza. Delicato floreale con viola, a seguire leggere note di speziato orientale e di vegetale fresco.

Gusto: è equilibrato con acidità ben armonizzata, di media struttura con finale sapido ed asciutto, persistente.

In cucina: è consigliabile con carni in genere, arrostiti, selvaggina e formaggi a pasta dura.

