



MERLOT VENETO

IGT Veneto

Produttore	Az Ag. Ongaresca
Zona di produzione	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione sud-est
Altitudine	180-210 m s/l
Natura del suolo	Tufaceo, argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Varietà	Merlot
Anno impianto vigneti	2001
Rendimento medio	80 HI/ha
Densità impianto	3800 ceppi/ha
Tecnica di produzione	L'uva selezionata viene raccolta a mano e riposta in piccole casse. Viene lasciata a disidratarsi per 25 giorni in un locale con ventilazione naturale. L'uva viene pigiata e fermentata a bassa temperatura con fermentazione spontanea. Dopo 20-25 giorni viene spremuto dolcemente e il vino ottenuto è fatto affinare in Barriques per almeno 24 mesi. Affina in bottiglia per almeno sei mesi prima di essere messo in vendita.
Vendemmia	Manuale in casse da 15Kg
Quantità prodotta	3.000 bottiglie circa
Alcool	14,50% Vol.
Caratteristiche	Il colore è rosso intenso con leggeri riflessi violacei. Il profumo è intenso, leggermente erbaceo e con sentori di frutta rossa, cioccolato e vaniglia. Al gusto è piacevole, morbido, con una intrigante nota finale di pietra focaia.
Abbinamento	Vino di ottima struttura si accompagna con primi piatti saporiti, bolliti, carni rosse e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	16°C - 18°C.