



Alcool % Vol	11.50
Ac. Tot % Ac. Tart.	5.80
Cont. % zucch.	0.95
SO² mg/l	120
Press. Atm.	/
Cont.	0.75 l
Btg per cartone	6

VINO NOVELLO MERLOT IGP

VENETO

Il nostro fiore all'occhiello. E' il primo vino pronto dell'annata; esprime il meglio di se stesso fino a primavera, merito di una sapiente scelta tecnica nel miscelare il prodotto ottenuto dalla macerazione carbonica (circa 40%) assieme al prodotto ottenuto dalla fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

LA VINIFICAZIONE

L'uva intera viene posta a fermentare in contenitori previamente saturati con anidride carbonica (macerazione carbonica). Dopo un periodo di macerazione, che può variare tra i 5 e gli 8 giorni, si separa il mosto dalle vinacce e si pone a fermentare a temperatura controllata con l'inoculo di un ceppo specifico di lievito selezionato. Terminata la fermentazione si eseguono le normali operazioni di centrifugazione, stabilizzazione a freddo e filtrazione, in modo da procedere con la messa in bottiglia del vino finito nei primissimi giorni di novembre.

IL VINO

Di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, brillanti. Profumo intenso, elegante si completa in bouquet armonico e ricco di sfumature, con aromi floreali e fruttati. Il sapore è pieno e carezzevole nel palato, fragrante e armonioso, fresco e giustamente tannico, appena mosso. Risulta essere un ottimo vino per tutto il pasto, si accosta brillantemente con minestre, carni, formaggi, dolci, purché le pietanze non siano esageratamente elaborate e speziate. Servire appena stappato a 12°/15° C nel ballon Montelvini. La naturale evoluzione del prodotto può portare alla presenza di sedimenti sul fondo.

Le informazioni tecniche sono indicative non impegnative.