

Merlot DOC Piave



Gradazione alcolica: 13,50% vol.

Vitigni che compongono il vino: Merlot 100%

Zona di produzione ed esposizione: vigneti di Campodipietra nel bacino del Piave a sud-est di Treviso. Le vigne hanno un'età media di 30 anni e sono disposte sia a sud che ad ovest.

Tipologia del terreno: caranto ed alluvionale. Il primo è un terreno che deriva dalla disgregazione di rocce sedimentarie, mentre il secondo è derivato dalle piene dei corsi d'acqua che hanno trasportato ciottoli di varie dimensioni, rendendo questi suoli profondi, stratificati e particolarmente drenanti.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vendemmia: per ottenere migliore qualità, in certe annate generose viene praticata la vendemmia verde, che con il diradamento dei grappoli verdi, favorisce un maggior nutrimento per i rimanenti. La raccolta avviene manualmente in cassetta a piena maturazione ed anche a maturazione leggermente ritardata solitamente a fine settembre.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura dell'uva. Fermentazione con macerazione per circa 20 giorni con delestage quotidiani. La fermentazione malolattica si completa dopo la fermentazione alcolica in barriques.

Maturazione e affinamento: in barriques di rovere francese per 18 mesi, successivo imbottigliamento ed affinamento in vetro.

Caratteristiche organolettiche: la qualità delle uve, il metodo di lavorazione particolarmente attento a rispettare ed a conservare le caratteristiche del vitigno nell'eleganza e struttura, la tecnica di affinamento e la qualità dei legni usati hanno reso il merlot un vino di grande struttura, morbido in bocca, suadente ed accattivante. Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo vinoso, intenso, caratteristico varietale, gradevole con l'invecchiamento. Sapore asciutto, sapido, di corpo, giustamente tannico, armonico.

Abbinamenti: arrosti di carni rosse, selvaggina, spiedi.

Servire a 16–18°C in ampi calici.