



DOC Venezia Merlot



Zona produzione	Zona collinare bassa
Vitigno	Merlot
Terreno	Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante
Forma di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Ultime due settimane di settembre
Vinificazione	Le uve pigiate e diraspate vengono poste nelle vasche di macerazione per una macerazione a freddo di 1-2 giorni seguita da una macerazione con fermentazione di 3-5 giorni
Fermentazione primaria	Dopo la svinatura il vino finisce di fermentare in acciaio
Affinamento	Affina in acciaio
Alcol	12,5% Vol
Acidità totale	4,50 - 5,50 g/l
Vista	Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei
Olfatto	Di profumo vinoso intenso, con sentori soprattutto di piccoli frutti a bacca rossa
Gusto	Al palato si presenta con un sapore asciutto, morbido, giustamente tannico, lievemente erbaceo
Abbinamenti	È il classico vino da tutto pasto che si accompagna soprattutto a piatti di carne senza troppi sughi
Temperatura di servizio	18 - 20 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www. salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com