



## MERLOT

**Grado alcolico:** 12,50% in Vol.

**Residuo zuccherino:** 4 gr/l

**Acidità totale:** 5,20 gr/l

**PH:** 3,50

**Vinificazione:**

8 giorni di macerazione sulle vinacce

**Vigneto:** Merlot

**Zona produzione:** Motta di Livenza (TV)

**Resa ettaro:** 140 q/ha

**Sesto d'impianto:** 270 x 90

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

Spiegare questo vino è abbastanza difficile. Non tanto per la complessità del gusto, quanto per la diversità dei terreni su cui la vite viene coltivata. Troviamo una vasta varietà di Merlot: dal vino comunissimo da pasto, al vino eccellente da bottiglia. Giudichiamo comunque un Merlot che si adatta perfettamente alla nostra zona.

È un gran vino, pieno, robusto, ricco di colore, quasi sempre basso in acidità fissa, fattore che ne condiziona l'invecchiamento. Vinoso, dal sapore leggermente erbaceo con profumi di lampone, ciliegia e amarena da giovane.

Da vecchio (due - tre anni) si affina notevolmente, acquista un sapore asciutto con piacevole fondo amarognolo, mentre sviluppa un notevole fine bouquet.

Vino da tutto pasto si accompagna ai primi piatti e secondi a base di carne come arrostiti fritti e umidi di carni bianche e rosse (in particolare coniglio e pollame).

Da servire alla temperatura di 16-18 gradi.