

## MERLOT COLLI EUGANEI DOC



<b>AREA:</b>	Cinto Euganeo (PD)
<b>SUOLO:</b>	medio impasto, tendente all'argilloso e ricco di scheletro
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Guyot doppio
<b>RESA PER ETTARO:</b>	90 Q/ha
<b>DENSITÀ D'IMPIANTO:</b>	4000 ceppi/ha
<b>VARIETÀ:</b>	100% Merlot
<b>ANNATA:</b>	2020
<b>GRADO ALCOLICO:</b>	13,5 % vol.

### TECNICHE DI COLTIVAZIONE E DI VINIFICAZIONE:

Il Merlot subisce un diradamento precoce che consente di mantenere la produzione intorno ai 90 Q/ha e viene defogliato a due settimane dalla vendemmia per consentire il raggiungimento della completa maturazione.

Dopo la raccolta manuale, l'uva viene diraspata e pigiata molto delicatamente per non rompere i vinaccioli. La fermentazione avviene a 20/22°C in vasche d'acciaio e la macerazione dura circa 10 giorni.

### AFFINAMENTO:

Post macerazione il vino subisce 2-3 travasi prima del trasferimento in barriques di rovere francese e americano.

Dopo 6-8 mesi le diverse masse vengono assemblate in percentuale variabile, a seconda dell'equilibrio gustativo.

**COLORE:** rosso rubino carico con riflessi violacei

**PROFUMO:** note intense di marmellata ai frutti di bosco e note speziate con sentori di cioccolata, caffè e liquirizia

**GUSTO:** franco e armonico, con buona persistenza e lunghezza gustativa data dai tannini dolci che lo caratterizzano

### ABBINAMENTI:

Antipasti di salumi e primi a base di carne; secondi di carne e selvaggina ma anche piatti a base di pesci grassi e corposi (es. baccalà, anguilla, seppie in umido). Assolutamente da provare con formaggi erborinati o particolarmente saporiti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 / 20 °C