



MERLOT

Colli Euganei Merlot D.O.C.

Vitigno originario della Gironde ha trovato nel territorio dei Colli Euganei un habitat particolarmente favorevole. Si attribuisce l'origine del nome al suo colore intenso, simile alle piume del merlo. Il suo frutto pieno e precoce ci regala un vino di un bel colore rosso rubino, profumo caratteristico, gradevole, delicatamente erbaceo, con note di mirtillo e lampone. Ha gusto piacevole, morbido, piuttosto intenso. Si accompagna con arrosti di carne bianca e rossa, verdure saporite, carne in umido, pasta e fagioli. Va servito alla temperatura di 18°C.

Tipologia: Colli Euganei Merlot
Gradi alcolici: 13,5° - 14°
Anno d'impianto: 1996
Sesto d'impianto: 2,5 x 0,8
Forma di allevamento: Guyot
Resa: 100 q/ha
Raccolta: Ottobre
Uve: Merlot
Affinamento: Acciaio e bottiglia
Zona di produzione uve: Comune di Rovolon



Da servire a 16-18°