

Merlot – Organic Wine Project

Siamo consapevoli che ciascuno di noi è in grado di dare, entro i propri limiti, il suo contributo attivo nella battaglia contro l'inquinamento per avere un domani più pulito già da oggi. Nei nostri vigneti utilizziamo solamente metodi che garantiscono il pieno rispetto del territorio e dei cicli vitali. Anche la scelta dei materiali strizza l'occhio all'ecologia, tappo vite in alluminio, etichette stampate con inchiostro naturale ed una bottiglia dal vetro particolarmente leggero completano un packaging accattivante e completamente riciclabile. Il rispetto per l'ambiente non solo nella produzione e lavorazione delle uve ma anche nel packaging del prodotto finito.

Classificazione I.G.T. Veneto

Terreno Argilloso

Uve Merlot 100%

Sistema di allevamento Guyot

Densità dei ceppi 7600

Resa 1 bott. per ceppo

Epoca di vendemmia Dopo la metà di settembre

Vinificazione Macerazione pre-fermentativa a 5°C per 2/3 giorni. Seguita da fermentazione tradizionale per 10 giorni. La fermentazione alcolica avviene a 21 - 22°C

Affinamento Botte di rovere 10 mesi e bottiglia 4 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore Rosso rubino

Aroma Aggraziato, con le sue note fresche di piccoli frutti rossi e, nel finale, sentori di spezie fine

Gusto Ben equilibrato con una buona acidità e giusti tannini. Di corpo pieno, caldo e generoso con un finale rotondo e persistente.

Consigliato con Arrostiti di carne bianca, pollame e in buona compagnia!

Servire a una temperatura di 18/20°C

Cultori della qualità, nemici della fretta

