



ITALO CESCO
ARTIGIANO DEL VINO



1957

Merlot – Organic Wine Project

La natura tende sempre ad agire nel modo più semplice.

Jacques Bernoulli (1654 - 1705)

Denominazione: Veneto I.G.T.

Varietà: 100% Merlot

Vigneto d'origine: zona d'impianto Fagaré, terreno argilloso, sistema di allevamento guyot e cordone speronato, 7.600 ceppi per ettaro, resa 1 bottiglia per pianta

Epoca di vendemmia: dopo la metà di settembre, raccolta manuale

Vinificazione: diraspapigiatura, macerazione pre-fermentativa a 5° C per 2/3 giorni. Segue fermentazione tradizionale per 10 giorni a temperatura controllata di massimo 25/26° C, quindi malolattica. Affinamento in tonneaux per 4 mesi e in bottiglia per ulteriori 4 mesi

Note organolettiche: rosso rubino, dai profumi aggraziati di piccoli frutti rossi e, nel finale, di spezie. Al gusto è ben equilibrato e generoso, al palato di corpo pieno, caldo e con buona acidità. Finale lungo.

Consigliato con: arrostiti di carne bianca, pollame e in buona compagnia. **Vegetariani e vegani:** zoodles con pesto e polpette di broccoli o hamburger di fagioli neri.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Servizio: temperatura di 18/20° C, in calici carré

Dicitura carta vini: Italo Cescon artigiano del vino, Merlot, Veneto I.G.T.

