

# MERLOT

---

## *Indicazione Geografica Tipica Veneto*



### VIGNA

**Varietà:** Merlot 100%

**Zona di produzione:** S. Giacomo di Roncade – Treviso – Italy

**Anno d’impianto:** 2001

**Densità d’impianto:** 4800 piante ettaro

**Sesto d’impianto:** 2,60 tra le file x 0,80 sulla fila

**Forma di allevamento:** Cordone speronato

**Tipologia terreno:** Argilloso - Limoso

**Resa ad ettaro:** 130 quintali

**Epoca di raccolta:** Surmaturazione in pianta  
fino alla 1 sett. di ottobre

**Raccolta:** Meccanica

### NOTE

**Denominazione:** IGT Veneto

**Grado alcolico:** 12,50 %vol.

**Acidità totale:** 4,90 gr/l

**Colore:** Rosso rubino con riflessi violacei, luminoso.

**Olfatto:** Confettura di ribes, marasca, nota floreale.

**Gusto:** Morbido, caldo e avvolgente. Marcata PAI dai ritorni fruttati. Una buona struttura accompagna un tocco di sapidità.

**Abbinamenti:** Accompagna primi piatti a base di carne, ottimo con carni rosse e bianche, alla griglia o al forno, e selvaggina

**Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C