



www.levolpi.it

12 MESI

COLLI EUGANEI DOC MERLOT



Vitigno: Merlot 100%

Formato bottiglia: 0,75 lt

Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei

Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica prevalentemente caratterizzato da Scaglia Rossa

Sistema di allevamento: Cordone speronato, Guyot

Resa per ettaro: 70-80 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in rosso in tini di legno di rovere per circa 15 giorni con frequenti follature e delestage.

Affinamento: passaggio veloce in cemento per poi riposare 12 mesi in botti di legno da 15 hl.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con sfumature violacee.

Profumo: sentori di frutti rossi, ribes, mora selvatica e confettura di prugna con accenni di spezie dolci.

Gusto: morbido e vellutato, con persistente sapidità e finale minerale.

Abbinamenti: carni rosse alla brace e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°-18°

Gradazione alcolica: 14%

