



www.levolpi.it

36 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 e prima di ottobre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica prevalentemente caratterizzato da Scaglia Rossa

Sistema di allevamento: Cordone speronato, Guyot/Sylvoz

Resa per ettaro: 60-70 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in rosso e macerazione per circa 3 settimane con rimontaggi manuali e delestage.

Affinamento: dopo la vinificazione il vino passa in tonneau di rovere francese dove matura per almeno 36 mesi. Conclude l'affinamento con un passaggio in vasche di cemento per circa un anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: colore rosso scuro intenso a trama fitta.

Profumo: al naso si esprime con toni fruttati, di prugna e mora, e speziati con ricordi di ginepro, pepe nero e liquirizia. In chiusura sensazioni balsamiche e note leggermente fumè.

Gusto: al palato è morbido e intenso, di ottima freschezza e grande struttura, con tannini composti che introducono un finale potente e molto elegante.

Abbinamenti: carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°-18°

Gradazione alcolica: 14,5%