



## MERLOT DOC

**Zona vinicola:** Lison Pramaggiore DOC

**Vitigno:** Merlot

**Vigneto:** Belfiore / località Pizzo

**Terreno:** argilloso calcareo

**Densità di impianto:** 4200 piante per ha doppio capovolto

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Vinificazione:** tradizionale macerazione delle bucce per 10-14 giorni alla temperatura controllata di 24-27°C in vasche d'acciaio fino all'avvenuta fermentazione malolattica

**Affinamento:** 5 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in bottiglia

**Gradazione:** 13% vol.

**Acidità totale:** 5 g/l

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Profumo:** vinoso con delicato sentore dimora e lampone

**Sapore:** sapido, di corpo armonico, con tannini morbidi ed eleganti, piacevole anche fuori pasto

**Accostamenti con i cibi:** si abbina con carni sia bianche che rosse, ad arrostiti di pollame nobile, coniglio alla cacciatora. Va servito a 18°C stappando la bottiglia qualche ora prima