



FURLAN



Sanvè Merlot Piave DOC



<i>Zona di produzione:</i>	San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud
<i>Terreno:</i>	argilloso, pesante
<i>Sistema di allevamento:</i>	alberello speronato
<i>Densità impianto:</i>	4.800 viti per ha (2,60 mt x 0,8 mt)
<i>Coultivar:</i>	Merlot 100%
<i>Periodo di maturazione:</i>	medio tardiva, fine settembre
<i>Vinificazione:</i>	in rosso con macerazione di 10 giorni nella vinaccia, con aggiunta del 5% di uve passite metodo del "ripasso"
<i>Epoca di imbottigliamento:</i>	da aprile a maggio
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	vino di ottima struttura con un lieve residuo zuccherino, aroma molto complesso. L'aggiunta del passito accentua tutte quelle sensazioni di frutta matura che già sono presenti nel vitigno merlot.
<i>Abbinamenti culinari:</i>	ottimo con le carni rosse, spezzatino e formaggi stagionati.
<i>Dati analitici:</i>	Gradazione alcolica: 14,0 % vol. Acidità: 5,0 gr/lit Residuo zuccherino: 5 gr/lit

Azienda Agricola Furlan - Vicolo Saccon, 48 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. +39 0438 778267 - Fax +39 0438 478996 - P.IVA 03004870261 - www.furlanvini.com - info@furlanvini.com