



Piave DOC Merlot

Vino rosso, di corpo, colore rosso rubino. Ottima struttura e complessità aromatica. Quando si raggiunge un'ottima maturazione delle uve si ottengono aromi di frutta matura e confettura.

Abbinamenti culinari

Perfetto con secondi piatti a base di carni sia bianche che rosse.

Conservazione

Le bottiglie vanno conservate in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

Temperatura di servizio

15-18°C

Etichetta ambientale

Bottiglia

Тарро







Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda tecnica

Zona di produzione	San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud
Terreno	Argilloso, pesante
Sistema di allevamento	Alberello speronato
Densità impianto	4.800 viti per ettaro (2.60 mt x 0.8 mt)
Coultivar	Merlot 100%
Periodo di maturazione	Medio tardiva, fine settembre
Vinificazione	In rosso con macerazione di 10 giorni nella vinaccia
Epoca di imbottigliamento	Da aprile a maggio

Caratteristiche analitiche

Gradazione alcolica	13.5% vol.
Acidità	5 gr/lt
Residuo zuccherino	Secco

