

Ca' del Doge - Merlot



VITIGNO:
100% Merlot

PROVENIENZA:
zona Veneto

VINIFICAZIONE:
uve selezionate e sane, macerazione in fermentini d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione malolattica. Dopo una prima fase di decantazione, il vino viene filtrato per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione ed invecchiamento:
in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10° - 12° C. Invecchiamento massimo 2 anni, si consiglia di berlo giovane.

Colore:
rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Gusto:
Profumo vinoso, caratteristico delicato, con leggero sentore di lampone, marasca e mora selvatica.
Sapore equilibrato, asciutto sapido di buon corpo, armonico, con note di caffè, giustamente tannico, buona acidità ed alcool, buona persistenza gustativa, da bere giovane.

Gradazione alcolica:
11% vol.

Temperatura di servizio ottimale:
16/18° C

Affinità gastronomiche:
vino da tutto pasto, ottimo con piatti a base di salumi, arrosti, carne in umido, pollami, maiale, formaggi a pasta morbida e non troppo stagionati.

Confezione:
bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.

Merlot

