SACCHETTO



MERLOT
VENETO IGT
LA CORTIGIANA

Vino rosso che nasce da uve Merlot del nostro territorio. Il profumo è intenso e speziato, il sapore è pieno, persistente e di notevole struttura. Perfetto con carni rosse e bianche, arrosti e cacciagione. Servire intorno ai 18°C, stappando qualche ora prima.

Classificazione:	Merlot Veneto I.G.T.
Zona d'origine:	Veneto
Vitigni:	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon.
Vinificazione:	Pigiadiraspatura e macerazione sulle vinacce per vari giorni (8-10 gg.) a 20-22°C.
Maturazione:	In cisterne in acciaio.
Affinamento:	In bottiglia per alcuni mesi.
Longevità:	5/6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.
Colore:	Rosso rubino carico con riflessi granati
Profumo:	Etereo, intenso e persistente con sensazioni complesse di spezie.
Sapore:	Pieno, ricco e persistente, di notevole struttura.
Gradazione alcolica:	13% Vol
Acidità totale:	5,3 - 5,5 g/l
Residuo Zuccherino:	4 - 6 g/l
Temperatura di servizio:	Intorno ai 18 °C e stappato qualche ora prima del servizio.
Abbinamenti consigliati:	Particolarmente indicato per carni rosse e bianche, per gli arrosti e la cacciagione in genere.
Riconoscimenti:	**2020 - I.W.S.C. - Bronze Medal**