

Corte
Vittorio

MERLOT

Indicazione Geografica Tipica

Veneto



TIPOLOGIA

Rosso Fermo.

ASPETTO AGRONOMICICO

Uve: Merlot.
Zona di coltivazione: Colli Berici e colli Euganei, provincia di Padova e Vicenza.
Tipologia del terreno: argilloso - calcareo di origine vulcanica.
Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina.
Altitudine: da 30 a 200 m s.l.m.
Densità ceppi/ha: densità medie 3500 ceppi.
Resa per ettaro: circa 170 ql. /ha.
Vendemmia: raccolta manuale dell'uva a maturazione fisiologica.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: macerazione prefermentativa delle uve a 10°C per circa 3-4 giorni, fermentazione alcolica tramite lieviti selezionati a temperatura controllata, durante tale processo viene eseguita l'operazione di delestage per togliere i vinaccioli responsabile dell'amaro.
Inoculo: Malo-lattica se non avvenuta si inocula con batteri selezionati.
Affinamento: acciaio.
Affinamento in bottiglia: minimo 3 mesi.

CARETTERISTICHE SENSORIALI

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei;
Profilo olfattivo: al naso esplode una confettura di frutta rossa matura come la ciliegia ed il lampone;
Gusto: in bocca entra potente, sapido e pieno con una nota alcolica elegante che ricorda il geranio;
Gastronomia: arrostiti in genere, di carni rosse e bianche, salumi, verdure saporite, carne in umido, cacciagione;
Conservazione e suggerimenti utili: mantiene le sue caratteristiche per circa 2-3 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18°) e poco luminosi non soggetti a grossi sbalzi termici.

Temperatura ottimale di servizio: 18° - 20°

Gradazione: 12,5 % vol.

Residuo Zuccherino: 5,84 gr. /lt.

Acidità Tot.: 5,2 gr. /lt.