CLASSICI

Merlot

Veneto I.G.T.



NOTE DI PRODUZIONE IN VIGNETO
Varietà: Merlot 100%
Tipo di terreno: argilloso calcareo di origine alluvionale
Densità dell'impianto: 3.500 - 4.500 ceppi per ettaro
Produzione: 150 q.li/ettaro
Sistema di allevamento: Sylvoz
Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

NOTE DI LAVORAZIONE IN CANTINA
Vino ottenuto da uve vendemmiate a piena maturazione, in vigneti ben esposti al sole. Alla pigiatura soffice delle uve segue una macerazione a contatto con le bucce che si protrae per 10-15 giorni tale da poter estrarre colore e aromi. Terminata la prima fermentazione, il vino viene posto ad affinare in serbatoi d'acciaio dove concluderà la fermentazione malolattica raggiungendo così il miglior equilibrio e la massima finezza aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: rosso rubino brillante.
Aromi: vinoso intenso, con note di ciliegia e frutta matura. Sapore pieno e fragrante.
Gusto: di buon corpo, eccellente equilibrio tannico, asciutto, gradevole.

ABBINAMENTI
Ottimo con piatti saporiti come risotto ai funghi o alla milanese, paste asciutte e ravioli di carne. Si accompagna piacevolmente ai bolliti, carni bianche ed arrosti.

TEMPERATURA E BICCHIERE DI SERVIZIO
Temperatura: 18 °C
Bicchiere: calice ampio a bocca richiudente.

COME INDICARE NELLA CARTA DEI VINI
Merlot Veneto IGT "Linea Classici" - Ornella Bellia Wines

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

INFORMAZIONI TECNICHE
Grado alcolico: 12,50% Vol.
Zuccheri: 3 - 4 gr/l
Acidità Totale: 5 - 5.50 gr/l
Ph: 3,40 - 3,60
Contenuto in solfiti: 80 - 120 mg/l (oltre il 40% in meno rispetto al limite legale)

CONFEZIONAMENTO
- Formati bottiglia disponibili: bottiglie da 750 ml
- Confezioni disponibili: scatole da 6 bottiglie coricate verticalmente
- Confezioni per pallet: 110 scatole da 6 bottiglie con file da 22 scatole

ORNELLA BELLIA
VENEZIA WINES
la Forza della Famiglia