



**MERLOT**  
**COLLI TREVIGIANI**  
*Indicazione Geografica Protetta*



**ZONA DI PRODUZIONE**

Colline di origine morenica di Corbanese di Tarzo (TV) a 250 metri sul livello del mare.

**VARIETÀ DELLE UVE**

Merlot 100%.

**VINIFICAZIONE**

Vendemmia effettuata esclusivamente a mano. Macerazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di circa 20-22 °C per circa 8/10 giorni, a seconda dell'annata. Segue pressatura soffice con selezione del mosto fiore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Il vino ottenuto riposa in vasche di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento e successivamente affina in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI**

Rosso rubino brillante. Profumo intenso ma fresco, genuino ed equilibrato. Secco, di buona lunghezza, ben strutturato e asciutto.

È indicato con pollame, coniglio, carni rosse e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C.

**TITOLO ALCOLOMETRICO**

12% vol.

**ALLERGENI**

Contiene solfiti.

**FORMATI DISPONIBILI**

Bottiglia da 0,75 lt.

