

MERLOT PIAVE D.O.C.

LA MARCA

L'alchimia tra clima e fertilità del terreno creata dai depositi alluvionali del fiume Piave, ha permesso al Merlot di esprimere al meglio gli aromi tipici della varietà.

The alchemy created between climate and the fertile soil created by the Piave River's alluvial deposits allows this Merlot to express the best of its variety's typical aromas.

CLASSIFICAZIONE

Piave D.O.C.

VARIETÀ

Merlot

VINIFICAZIONE

Dopo la soffice diraspatura e pigiatura delle uve il mosto macera per 15 giorni alla temperatura di 23-25°C. Si procede quindi all'affinamento in serbatoi di acciaio inox e successivamente in botti di rovere per alcuni mesi.

ALCOL

13,5% vol.

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO

All'olfatto regala sentori di amarena, ciliegia e lamponi accompagnati da piacevoli note speziate dovute all'affinamento in botte.

SAPORE

Al palato è delicatamente vellutato, asciutto e di buon corpo, con un sottofondo persistente e lievemente erbaceo.

ABBINAMENTI

Morbido e armonioso, si abbina a tutto pasto, con piatti saporiti come con cappellacci ai funghi porcini o vellutata di zucca con bacon croccante, tagliata di manzo su letto di rucola, oppure con una golosa porchetta di maiale al forno.

SERVIZIO

Servire a 18-20°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C.

FORMATI

75 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 8,50 kg a cassa. Dimensioni 26,6 x 17,9 x 28 cm.



DESIGNATION OF ORIGIN

Piave D.O.C.

GRAPE VARIETY

Merlot

VINIFICATION

After the grapes are gently destemmed and crushed, the must ferments for 15 days at a temperature of 23-25°C, before first being aged in stainless steel vats, and then oak barrels for a few months.

ALCOHOL

13,5% vol.

COLOUR

Ruby red with violet reflections.

BOUQUET

This wine provides hints of black cherry, red cherry, and raspberry, accompanied by pleasant spicy notes on the nose, due to it being aged in casks.

TASTE

It is delicately velvety, dry and full bodied, with a persistent and slightly herbaceous base on the palate.

FOOD PAIRINGS

Soft and harmonious, it goes well with any meal, especially with tasty dishes like cappellacci with porcini mushrooms, or pumpkin soup with crispy bacon, sliced beef on a bed of rocket salad, or with delicious roast pork.

SERVING SUGGESTION

Serve at 18-20°C.

STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C.

BOTTLE SIZE

75 cl.

PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 8.5 kg/box. Dimensions: 26,6 x 17,9 x 28 cm.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT

