

**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.

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.

Das Zusammenwirken von Klima und Fruchtbarkeit des Bodens, der aus den Schwemmlagerungen des Piave entstand, sorgt dafür, dass der Merlot hier seine der Sorte typischen Aromen bestens zum Ausdruck bringen kann.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Piave D.O.C.

REBSORTE

Merlot

WEINBEREITUNG

Nach dem sanften Abbeeren und Keltern der Trauben erfolgt eine Mazeration des Mostes für 15 Tage bei einer Temperatur von 23-25°C. Anschließend erfolgt die Affinage in Edelstahlbehältern und schließlich in Eichenfässern für einige Monate.

ALKOHOLGEHALT

13,5% vol.

FARBE

Rubinrot mit violetten Reflexen.

BOUQUET

In der Nase erweckt er Andeutungen von Sauerkirsche, Kirsche und Himbeere, begleitet von angenehmen würzigen Spuren infolge der Affinage im Holzfass.

GESCHMACK

Am Gaumen ist er sehr samtig, trocken mit gutem Körper und nachhaltigem, leicht krautigem Hintergrund.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser weiche und harmonische Wein passt zu allen Mahlzeiten mit schmackhaften Gerichten wie Cappellacci mit Steinpilzen oder Kürbiscremesuppe mit knusprigem Bacon, geschnittenes Rindersteak auf Rucolabett, oder köstliches Spanferkel aus dem Ofen.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18-20°C servieren.

LAGERUNG

An einem kühlen, dunklen Ort zwischen 12 und 18°C lagern.

FORMAT

75 cl.

VERPACKUNG

Kartons mit sechs 75 cl-Flaschen. Gewicht 8,50 kg/Karton. Maße: 26,6 x 17,9 x 28 cm.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT