

Merlot Piave D.O.C.

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.

LA MARCA

L'alchimie entre le climat et la fertilité du sol créée par les dépôts alluvionnaires du fleuve Piave a permis au Merlot d'exprimer au mieux les arômes typiques de la variété.

APPELLATION

Piave D.O.C.

VARIÉTÉ

Merlot

VINIFICATION

Après l'égrappage et le foulage doux des raisins, le moût macère pendant 15 jours à une température de 23-25 °C. Cette étape est suivie d'un affinage dans des cuves en acier inox puis dans des fûts de chêne pendant plusieurs mois.

ALCOOL

13,5% vol.

ROBE

Rouge rubis aux reflets violacés.

BOUQUET

Il offre à l'olfaction des senteurs d'amarena, de cerise et de framboise accompagnées d'agréables notes épicées dues à son affinage en fûts.

SAVEUR

Au palais, il est délicatement velouté, sec et corsé, avec un arrière-goût persistant et légèrement herbacé.

COMBINAISONS

Souple et harmonieux, il accompagne tous les repas, avec des plats hauts en saveur comme les cappellacci aux cèpes ou le velouté de potiron au bacon croustillant, l'entrecôte de bœuf sur un lit de roquette, ou encore avec un appétissant cochon de lait cuir au four.

SERVICE

Servir à 18-20 °C.

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C.

FORMATS

75 cl.

EMBALLAGE

Caisses de 6 bouteilles de 75 cl; poids de 8,50 kg par caisse. Dimensions 26,6 x 17,9 x 28 cm.

