



MERLOT PIAVE DOC

Il Merlot è un vitigno di classe e notorietà. La Tenuta San Giorgio lo coltiva su terreni tendenzialmente argillosi, in località Pezzan di Carbonera. Il terreno di questa natura dona alle uve aromi varietali e polifenoli in abbondanza, esaltati successivamente da una attenta e corretta vinificazione. Austerità e morbidezza in equilibrio con le note di freschezza e di tannicità completano la notevole struttura e personalità di questo eccellente vino.

Vitigno: 100% Merlot

Zona di produzione: Dalle vigne della Tenuta San Giorgio in località Pezzan di Carbonera. I terreni di questa zona sono argillosi, dotati di una giusta fertilità e una naturale ed importante quantità di microelementi utili alla vite. La struttura del terreno e il suo corretto equilibrio idrico creano una zona interessante e vocata alla coltivazione della vite.

Vendemmia: Fine settembre con uve mature sotto il profilo polifenolico.

Vinificazione : Le uve vengono raccolte in piena maturazione, private dei raspi e pigiate per essere sottoposte a macerazione alcolica sui fermentini in acciaio inox. Terminata la fermentazione si procede alla separazione delle bucce dal vino il quale dopo i travasi e una filtrazione viene conservato in serbatoi di acciaio e fatto maturare per 6-8 mesi. Prima del suo utilizzo il vino viene chiarificato e rifiltrato.

Alcool: 12,50%

Zuccheri: secco

Caratteristiche organolettiche: Vino di colore rosso rubino acceso con sfumature violeece molto profonde. Il suo bouquet è pieno, caratteristico e ben strutturato. Al palato è asciutto e morbido. La sua complessità aromatica è persistente e piacevolmente sostenuta da una tannicità discreta e non invadente.

Abbinamenti: Un Merlot così piacevole e morbido è un ottimo vino da abbinare con carne alla brace, con la cacciagione e con i formaggi a pasta dura ben stagionati. Temperatura di servizio consigliata: 16°-18°C

