

MERLOT D.O.C.

VINO TRANQUILLO



Vitigno: 100% Merlot

Sistema di coltivazione: impianto a filare Sylvoz

Periodo di vendemmia: metà settembre con uve perfettamente mature e sane.

Vinificazione: macerazione a contatto con le vinacce per circa 8/10 giorni ed avvio della fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18 gradi per poter ottenere grandi profumi. Terminata la fermentazione si procede a separare le bucce dal vino, il quale dopo i travasi e le filtrazioni per eliminare fecce ed impurità viene lasciato maturare per circa 4-5 mesi in vasche di acciaio inox. Prima dell'utilizzo il vino viene chiarificato e rifiltrato.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso carico tendente al granato con l'invecchiamento. Vino caratteristico dalla complessità aromatica persistente ed intensa. Spiccano note di piccoli frutti rossi come ciliegia e lampone ma con delicati sentori vegetali. Al palato è asciutto, sapido, pieno, corposo e con la giusta presenza di tannini nobili.

Accostamenti: vino morbido, ottimo per tutto il pasto che ben si sposa con primi piatti ricchi di ragù, con arrostiti di carne bianca come coniglio, con pollame e carni in umido.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 16°C.



Rimaniamo in contatto!!

<http://www.facebook.com/vini.molon>

LA TUA OPINIONE PER NOI CONTA!

SOCIETÀ AGRICOLA LUIGINO MOLON S.S.

Via Grassaga, 50 – 30027 San Dona' di Piave (VE)

Tel. 0421.320170

info@vinimolon.it

www.vinimolon.it