

CASA DEL MERLO

Colli Euganei

Denominazione di Origine Controllata

Merlot

Questo vino nasce dal desiderio di riportare in luce il Merlot, che nel Veneto era il vitigno a bacca rossa più coltivato, grazie alla sua versatilità e adattabilità al terroir. Solo in pochi esempi, però, ha esaltato le sue massime qualità.



Dati Tecnici

Vino:	Casa del Merlo
Vitigno:	Merlot
Vigneto:	Anno di impianto 2000
Alcol:	14 %
Terreno:	Origine vulcanica, calcareo, marnoso
Altitudine/Esposizione:	130 m. s.l.m. / sud-ovest
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Densità :	5.000 ceppi per Ha
Resa per Ha:	35 HI
Produzione:	4.000 bottiglie
Vinificazione	La fermentazione e macerazione avviene per 10 giorni quindi viene affinato in barrique di rovere francese per circa 12 mesi, successivamente messo in botti d'acciaio e lasciato riposare per circa 1 anno prima dell'imbottigliamento. Non vengono effettuate chiarifiche nè filtrazioni. Ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche del Vino

Colore:	Si presenta con colore rosso profondo, cupo e impenetrabile.
Note Olfattive:	Aroma complesso di frutta rossa matura, ricco in spezie e note balsamiche, non irruento ed alcolico.
Gusto:	In bocca si concede con grande eleganza ed attesa: non esprime tutto in breve, ma pian piano regala nuove e complesse sensazioni.

Formati disponibili 0.75 e 1.5 lt

Scatole da 6 bottiglie

Vita media scaffale 10-15 anni

Tappo sughero