



# VITese MERLOT

**VITIGNO** - Merlot 100%.

**VENDEMMIA** - Inizio settembre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** - Spalliera con potatura Guyot

**DENSITÀ IMPIANTO** - 4000 piante/Ha

**RESA** - 85 q.li per Ha

**ALTIMETRIA** - 250 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE** - Macerazione delle uve per 8-10 giorni a 22°-25 °C in acciaio inox.

**COLORE** - Rosso rubino con riflessi violacei

**PROFUMO** - Profumo intenso, gradevole, equilibrato in cui si riconoscono la ciliegia e l'amarena.

**SAPORE** - Armonico, ben strutturato, corposo e persistente con retrogusto speziato.

**GRADAZIONE ALCOLICA** - 14% Vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Si abbina bene a carni rosse, come il rost beef, a bolliti, arrostiti, formaggi stagionati, pollame e coniglio in umido. Può considerarsi anche vino da tutto pasto a seconda delle tipologie.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 16° - 18°C

**FORMATI** - Bottiglia da 75 cl

## NOTE

---

---

---

---

---

---

