



RIO SELVA MERLOT VENETO

Indicazione Geografica Tipica

È il vino ottenuto dall'uva del vitigno Merlot vinificato in purezza. Versatile, armonioso e sempre piacevole negli abbinamenti, è un ottimo vino da tutto pasto.

VITIGNI:

MERLOT 100% prodotta nei vigneti di proprietà.

VIGNETO:

Allevamento a spalliera. Terreno medio impasto argilloso. In pedecollina a 90 m. s.l.m. Età delle viti 15-20 anni. Produzione di circa 120 q.li/ha.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Le uve si raccolgono manualmente a fine settembre. Vinificazione tradizionale in rosso. Fermentazione sulle bucce per 8-10 giorni con punte di temperature massime di 28°C. Maturazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 7-8 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Aromi molto intensi floreali, fruttati e di sottobosco.

Sapore: Pieno, morbido e rotondo. Grado alcolico: 12,5%

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina, in particolare, ai salumi grassi (anche tipici veneti come la sopressa), ai formaggi, agli arrostiti.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia da 750 ml.