



# TERREDIRAI

## merlot

IGT TREVENEZIE



Denominazione	Merlot IGT Trevenezie
Colore	Rosso rubino con riflessi granati.
Profumo	Ricorda il profumo delle ciliegie accompagnato ai frutti di bosco, con accenni al profumo intenso della cannella.
Sapore	Di corpo rotondo e morbido con finale pieno e fruttato.

### DATI AGRONOMICI

Vitigni	Merlot
Zona ubicazione vigneti	Treviso e Pordenone
Altitudine	30/50 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Cappi/ha	2800
Resa q.li/ha	150
Epoca vendemmia	Fine-metà Settembre

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso	Con macerazione di 20/25 giorni, le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.
Fermentazione malolattica	Si, appena dopo la svinatura
Affinamento	No

### DATI ANALITICI

Resa do uva in vino %	70%
Acidità totale (gr/lt)	5,40 ÷ 5,60
Ph	3,40 ÷ 3,50
Zuccheri residui (gr/lt)	5 ÷ 7
Alcol svolto	12,5% vol

### ALTRI DATI

Abbinamenti	Si posa bene abbinato agli arrostiti di carne bianca e con carni alla griglia. Da provare, inoltre, abbinato ai formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio	18-20° C.
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.