



# Merlot

## Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



### **Vitigno:**

100% Merlot

---

### **Denominazione:**

Veneto – Indicazione Geografica Tipica

---

### **Notizie sul Merlot:**

La diffusione di questo vitigno risale alla seconda metà del XIX° secolo. La sua coltivazione si è via via estesa non solo per aver trovato le condizioni pedoclimatiche ideali ma anche per il forte apprezzamento del vino destinato sia al mercato locale che a quello nazionale.

Il Merlot è forse il vitigno che meglio si è ambientato nelle terre del Piave dove esprime un'ottima armonia tra profondità e freschezza.

---

### **Caratteristiche del terreno:**

Terreni facenti parte del terrazzo alluvionale del fiume Piave, caratterizzato dalla presenza di ghiaie, spesso affioranti, ricoperte da un'esigua fascia di sedimenti a media granulometria. Nella coltivazione di queste vigne vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

---

### **Sistema di allevamento e resa per ettaro:**

Vigneti policlonali a controspalliere con potature a Sylvoz e Gujot corto, 110 quintali per ettaro.

---

### **Epoca di vendemmia:**

Selezione manuale a fine agosto e raccolta nella terza decade di settembre.

---

### **Vinificazione:**

Fermentazione in acciaio secondo il metodo Eureka in grado di esaltare al massimo i profumi primari dell'uva e di conferire maggiore eleganza e nobiltà del gusto. Una moderna tecnologia a servizio della naturalità del vino.

---

### **Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:**

Colore rosso rubino a volte carico, brillante. Sentori di frutta rossa matura abbinati a media struttura per una eccellente bevibilità. Servire a circa 16-18 ° C.

---

### **Dati Analitici:**

Alcool: 12% vol    Acidità totale: 4,90 g/l    pH: 3,70