

M la Svolta

Marca Trevigiana Indicazione Geografica Tipica MERLOT



Denominazione: Merlot IGT Marca Trevigiana
Zona di origine: vitigno coltivato nella zona collinare
di Santa Maria di Feletto
Vitigno: Merlot al 100%
Forma di allevamento: Sylvoz
Produzione: 90 Q.li/Ha
Vendemmia: fine Settembre - primi di Ottobre a mano
Anno d'impianto: 2003

Vinificazione: in rosso con uva diraspata e pigiata
Fermentazione: a temperatura controllata dai 26 - 28 °C
Macerazione: a contatto con le bucce dai 10 - 12 giorni
Fermentazione Malolattica: svolta
Affinamento: in serbatoi di acciaio
Affinamento in bottiglia: 3 - 4 mesi
Alcol: 12% di vol.

Conservazione: le bottiglie vanno conservate in posizione
orizzontale, in ambiente fresco con umidità costante
e lontano dalla luce

Temperatura di servizio: si consiglia di aprire la
bottiglia almeno un'ora prima e servire a
temperatura di 16 - 18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Profumo: avvolgente ed intenso regala floreali di violetta, rosa e
lavanda con sentori fruttati intensi di mora, lampone, ribes,
fragolina di bosco e ciliegia. Intriganti sono le note speziate
che si risvegliano dopo una lieve ossigenazione

Gusto: armonioso e raffinato evidenzia il suo carattere
fresco e giovane con note fruttate e speziate avvolte da un
tannino morbido che arricchisce il palato e ne dona equilibrio

Abbinamento: ideale per accompagnare la carne dai
piatti più delicati a quelli più impegnativi,
si adatta molto bene anche fuori pasto

Come indicare sulla carta dei vini: Merlot IGT Marca
Trevigiana, La Svolta

LA SVOLTA Soc. Agr. s.s.

Via Condel, 1 - Fraz. S. Maria di Feletto - 31020 SAN PIETRO DI FELETTO - TV - ITALY
info@proseccolasvolta.it www.proseccolasvolta.it