

Merlot

Classificazione: Merlot Indicazione Geografica Tipica
Uve: Merlot
Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette

Note di degustazione:

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: vinoso con sentore di marasca
Gusto: asciutto, morbido giustamente tannico
Abbinamenti gastronomici: risotti, carni bianche e rosse, zuppe e minestroni
Temperatura di servizio: 18 °C
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Acidità: 5 gr/l
Residuo zuccherino: 0 gr/l

Caratteristiche del territorio di produzione e dati agronomici:

Ubicazione: colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria: 100 slm
Esposizione: sud
Tipologia di suolo: argilloso
Densità d'impianto: 2800 piante/ettaro

Vinificazione ed affinamento:

Resa per ettaro: 100 q.li
Epoca di vendemmia: 15-30 settembre
Pigiatura: diraspatura con pigiatura soffice
Contenitori per la fermentazione: fermentini termocondizionati
Durata della fermentazione: 8 giorni
Tempo di macerazione sulle bucce: 8 giorni
Contenitori d'affinamento: serbatoi d'acciaio inox
Durata dell'affinamento: 10 mesi

CEOTTO



Società Agricola Ceotto s.s.
Via S. Luca, 11 - 31058 Colfosco di Susegana TV - Italia
Tel/Fax: +39 0438 780112
E-mail: info@ceottovini.it - www.ceottovini.it

