



V13053075

Merlot IGT - cl 75

L'indicazione geografica "TREVENEZIE" comprende la regione Veneto, la regione Friuli Venezia-Giulia e la provincia di Trento. Deve il suo nome a "Tre Venezie" o a "Le Venezie", con il quale è conosciuto ancora oggi questo territorio di antichissima storia e tradizione enologica. Il Merlot, che è una della varietà ammesse da questa IGT, è un vitigno internazionale, a bacca rossa, capace di adattarsi bene a qualsiasi condizione climatica e di terreno ed è attualmente il vitigno più diffuso e coltivato a livello mondiale.

Area di Produzione: Friuli e Veneto

Vitigno: Merlot

Piante per Ettaro: 3000-3500

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Metà-fine Ottobre

Resa per Ettaro: 90-110 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

L'area è caratterizzata da terreni pianeggianti che si sono formati nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque durante lo scioglimento dei ghiacciai. Si tratta di un terreno ricco di minute particelle di argilla calcarea, che caratterizzano la maggior parte dei terreni dell'area viticola e, a debole profondità, si riscontra la presenza di vari strati di aggregazione di carbonati.

La ricchezza in calcio di questi suoli permette di produrre vini pregiati e ricchi di sostanze aromatiche. Dal punto di vista climatico questa area presenta un clima abbastanza temperato dovuto oltre che alla latitudine, anche alla vicinanza del mare, alla giacitura pianeggiante e alla conseguente esposizione dei venti.

Processo Produttivo

Le uve vengono generalmente raccolte a metà ottobre, pressate con eliminazione dei raspi (che possono rilasciare aroma vegetali) e vinificate in rosso (mosto e buccia dell'uva vengono lasciati a contatto per 10-15 giorni).

I rimontaggi vengono effettuati giornalmente per consentire una migliore estrazione degli aromi, colori e composti polifenolici. Una volta che la fermentazione è terminata, il vino viene separato dalle vinacce, affinato in acciaio e stabilizzato a freddo.

Infine viene filtrato e imbottigliato, per essere messo in commercio dopo circa un mese.

Dopo alcune settimane di riposo il Merlot Bottega è pronto per essere venduto e per soddisfare tutti i palati.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino.

Olfatto: Offre un frutto pieno, suadente, con mirtilli, viole, ribes nero e le classiche note di sottobosco e di humus. Si colgono poi le spezie erbose come l'origano e il timo che sfumano nel pino.

Gusto: Profondo, persistente e robusto, caratterizzato da tannini corposi ma vellutati e accompagnato da delicate note erbose e terrose.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12,5%

Zuccheri, g/l: 2-5

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 14-16 °C

Abbinamenti: Si abbina particolarmente bene con i primi piatti (risotti o paste) a base di ragù di carne, con carni rosse e bianche (maiale, vitello, coniglio, pollame), con salami, salse a base di funghi e radicchio, con piatti speziati, con formaggi stagionati o erborinati.

Da consumare preferibilmente: Entro 24 mesi.



Bicchiere Consigliato: Ballon.