



**ASTORIA**  
VINI

## **"IL PURO" MERLOT D.O.C.**

*il miglior Merlot d'Italia*



### ✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

Terreni ciottolosi e sassosi dell'entroterra Veneziano.

**Vigneti** con 4000/5000 ceppi per ettaro.

**Produzione media** di 1.5/2 Kg di uva per ceppo.

**Uve:** Merlot.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz.

### ✓ **TECNOLOGIA**

Vinificazione in rosso, tradizionale, con macerazione prolungata a temperatura di 26/28° C per estrarre sostanza colorante e tannino necessari ad affrontare i tre mesi di maturazione, in botte da 30 hl, con esaurimento della fermentazione malolattica. Imbottigliamento con filtrazione leggera e affinamento in bottiglia per diversi mesi.

### ✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

**Colore:** rosso rubino molto intenso con sfumature violacee.

**Odore:** intenso, tipico, con ricordo di frutta a bacca rossa e spezie.

**Sapore:** pieno, corposo, morbido, di grande intensità e struttura.

### ✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

**Alcole effettivo, % vol.** 12.50 - 13.50

**Zuccheri, g/l** 5.50 - 6.50

**Acidità totale, g/l** 4.50 - 5.50

### ✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16 - 18° C, stappando la bottiglia poco prima.

### ✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

### ✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

"Il Puro" Merlot D.O.C. - Astoria

**Astoria** - 194 [lt.0,75]

