



CENETAE

SCHEDA TECNICA



PRONTA BEVA

Merlot - Piave

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)

Vitigni: Merlot

Regione di produzione: Veneto

Zona di provenienza delle uve: Comune di Salgareda (TV)

Altitudine del vigneto: 10 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 3.400 piante per ettaro

Resa: Massimo 120 q.li per ettaro

Epoca di vendemmia: 01 ottobre – 10 ottobre

Vinificazione: In rosso con macerazione di 6–8 giorni a 24–26 °C, posto a maturare per 6 mesi in vasche d'acciaio e affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino vivace, equilibrato e di buon corpo con una caratteristica punta erbacea, complessivamente fine, da bere giovane.

Dati analitici medi: Alcol 12,5% Vol. – Acidità totale 5,50 g/l

Accostamenti gastronomici: Si accosta a piatti di carne in genere, grigliate e formaggi freschi o semistagionati.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Conservazione: In luogo fresco e buio.

