



CENETA E



Pronta Beva  
**MERLOT**  
PIAVE D.O.C.

<b>Vitigni</b>	Merlot
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Zona di provenienza delle uve</b>	Comune di Salgareda (TV)
<b>Altitudine del vigneto</b>	10 metri s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone Libero
<b>Densità d'impianto</b>	3.300 piante per ettaro
<b>Resa</b>	Massimo 120 q.li per ettaro
<b>Epoca di vendemmia</b>	Dal 01 al 10 di ottobre.
<b>Vinificazione</b>	Le uve vengono sottoposte a una pigiatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 25 e i 28°C in vasche di acciaio per 5 - 8 giorni. Successivamente, dopo essere stato filtrato, il vino viene posto ad affinare sempre in vasche di acciaio per 3-6 mesi, imbottigliato e lasciato riposare per altri 2 mesi in bottiglia.
<b>Caratteri organolettici</b>	Colore rosso rubino vivace, equilibrato e di buon corpo. Profumo con sentori di frutta rossa come ciliegia e lampone e leggere note speziate. Gusto morbido e rotondo.
<b>Dati analitici medi</b>	Alcol 12,5% Vol. Acidità totale 5,50 g/l
<b>Accostamenti gastronomici</b>	Ottimo con antipasti a base di insaccati come salame o sopressa, pasta al ragù, carni bianche o torte salate, formaggi semi stagionati dal gusto non troppo forte.
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18°C
<b>Conservazione</b>	In luogo fresco e buio.
<b>Ingredienti, valori nutrizionali e smaltimento rifiuti</b>	Inquadra il QR CODE 