

# VINI CA' DEL BORGO



## MERLOT

**Denominazione** Merlot IGT Trevenezie.

**Il vitigno** Merlot 100%.

**I vigneti** I vigneti sono situati nei possedimenti di Scodovacca e Villa Vicentina, su terreni rigorosamente argillosi. L'età media degli impianti è di 20 anni.

**La vendemmia** Primo vitigno rosso ad essere vendemmiato, viene raccolto durante la seconda settimana di settembre.

**La vinificazione** Dopo la raccolta le uve vengono soltanto diraspate e mandate a fermentare a contatto con le bucce per un periodo di circa 6/8 giorni a temperatura controllata. La separazione dalle bucce avviene grazie ad una pressatura soffice ed il vino ottenuto sosta in contenitori inox fino a ricevere diversi travasi. Rimarrà lì per un periodo di alcuni mesi, al fine di poter esprimere al meglio tutte le proprie caratteristiche di finezza ed armonia.

**Il colore** Rosso rubino intenso dai riflessi violacei.

**Il profumo** Vino giovane, dai profumi fruttati ricchi di eleganti sfumature, ricorda la ciliegia.

**Il sapore** Ricco di sensazioni fresche, morbide e fruttate, comunque equilibrate con la significativa presenza dei tannini tipici del vitigno, risulta persistente e piacevole al palato.

**Gli abbinamenti** Indicato ad accompagnare tutti i pasti leggeri. è ottimo con i piatti a base di risotti, pasta, carni bianche e rosse. la sua particolare freschezza gli permette di accompagnare bene anche affettati e formaggi freschi consumati fuori dai pasti. Servirlo a 16-18°C.

**La durata** L'apice qualitativo va da uno a tre anni dall'imbottigliamento.

### Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	12,5 %
Zuccheri Residui	3,0 g/l
Acidità Totale	4,80 g/l
Estratto Secco Netto	24,0 g/l



0,75 l