

MERLOT DOC MONTELLO- COLLI ASOLANI



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Merlot



16°/18°



750ml



%ALC

12,5%



4,1g/lit



6,2g/lit

Terreno

Terreni collinari, argillosi, ricchi di minerali e dal colore rosso chiamati "Marne" dell'area del Montello - Colli Asolani

Sistema di allevamento

Cordone Speronato basso

Vendemmia

Manuale a inizio Ottobre

Vinificazione

Una volta raccolta l'uva si porta in cantina e viene fatta la vinificazione in rosso per una ventina di giorni. Terminata la fermentazione si lascia riposare. In questa fase le bucce scendono nel fondo della vasca del vinificatore e si hanno una serie di fenomeni di combinazione dei polifenoli e dei tannini dell'uva con la sostanza colorante per acquisire ricchezza tannica del vino. Passati questi venti giorni, il vino viene conservato per un mese circa in vasche di cemento per fare in modo che avvenga la fermentazione malolattica, . Da gennaio poi il vino viene quindi conservato per sei mesi in tonneau da 5 quintali per affinare e acquisire le caratteristiche di legno per una parte, mentre per l'altra parte viene conservata in vasche di cemento. Passati questi sei mesi inizia l'affinamento in botte per circa sei mesi/un anno, a seconda della capacità di maturazione del vino.

Colore

Vino rosso fermo

Rosso rubino con riflessi granati ●

Profumi

Al naso note di frutta rossa come prugna e ciliegia assieme a spezie come pepe nero, ginepro e chiodi di garofano. Finale con sentori terziari

Sapore

Sorso morbido e vellutato, note di spezie e frutta rossa

Abbinamento

Formaggio semi stagionato e carne alla griglia

Anna Spinato Azienda Vinicola

Via Roma 106,
31047 Ponte di Piave TV - Italy
T +39 0422 857927
info@spinato.it
www.spinato.it

