



MERLOT

## Scheda tecnica

---

**Zona di origine:** colline di Conegliano.

**Terreno:** sabbioso, argilloso.

**Altezza vitigno:** 150mt s.l.m.

**Densità impianto:** 3000 ceppi per ettaro.

**Forma di allevamento:** Sylvoz.

**Epoca vendemmia:** fine settembre / inizio ottobre.

**Vendemmia:** manuale con selezione uve.

**Resa:** 130 ql/ha.

**Vinificazione:** pigiadiraspatura delle uve, fermentazione con macerazione in delle bucce con lieviti selezionati per 8/10 giorni in vasche d'acciaio.

**Gradazione alcolica:** 12,2%

**Caratteristiche:** vino giovane e fresco.

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** note di frutta rossa e matura come mirtillo e ribes, lievemente erbaceo.

**Gusto:** equilibrato, vinoso, asciutto ma anche morbido, sapido e di corpo.

**Abbinamento:** primi piatti con sughi importanti, secondi piatti di carni rosse.

**Temperatura di servizio:** 16 – 18°C

IL BIRI S.S. di Roberti Andrea, Adriano & C. - Soc. Agr. - P.IVA 04611430267

Tel. (+39) 0438 486875 - Mob. (+39) 347 5479969 | (+39) 340 6878791

Fax (+39) 0438 486875

Via Colle, 3 - 31020 - San Pietro Di Feletto (TV) - [info@ilbiri.it](mailto:info@ilbiri.it)