



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