

Vino 100% Merlot, ubicato in zona "Bosco", colore rosso rubino con riflessi violacei, aroma d'amarena con note speziate, buon corpo e persistenza.

TENIMENTO DEL BARSÉ MERLOT IGT

Denominazione: Merlot Veneto IGT

Azienda: Villa Marcello

Ubicazione azienda: Fontanelle (TV)

Uvaggio: 100% Merlot

Alcool: 13% vol.
Acidità totale: 5,70 gr/lt

Residuo zuccherino: 1,00 gr/lt

Tipologia del terreno: Franco-limoso-argilloso

Età delle vigne: 20 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità viti per ettaro: 5.000 piante

Vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: Soffice pigiatura delle uve, il mosto macera

a 25 °C per una decina di giorni.

Maturazione: Si procede all'affinamento in acciaio e

successivamente il 30% passa in botti e

tonneaux per 12 mesi.

Formati: 750 ml

Prima annata prodotta: 2002

Temperatura di

servizio: 18-20 °C

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Aroma: Sentore di ciliegie con note speziate.

Sapore: Vellutato con un buon corpo.

Affinità gastronomiche: Eclettico e gastronomico, adatto a piatti di

carne.

