

Elvin®

MERLOT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

☺ Vini Rossi



ZONA DI PRODUZIONE:

Grave del fiume Piave.

VITIGNO:

Merlot 100%

COMPOSIZIONE SUOLO:

Terreni sciolti e aerati composti in gran parte da sasso calcareo della Grave, portato da successive esondazioni del fiume Piave.

VIGNETO, SISTEMA D'ALLEVAMENTO E PRINCIPALI INTERVENTI CULTURALI:

Cordone speronato basso, con potature invernali rigorose a cui seguono precisi interventi in verde per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare. Difesa antiparassitaria attuata secondo i dettami della lotta integrata.

VENDEMMIA:

Manuale dai primi giorni di ottobre.

VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo dell'uva per 4 giorni. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata con un picco di 28° C., in acciaio inox. Maturazione in acciaio inox e in botti di legno grande.

CONSERVAZIONE: 18°

SERVIZIO: 20°

DATI ORGANOLETTCI:



COLORE: Rosso proprio di una pietra preziosa, portamento da gran signore seppur giovane, ricorda fiori di campo e bacche di rovo.



PROFUMO: Armonioso come una fetta di caldo pane tostato sulla brace e marmellata di more.



SAPORE: Intenso ed abbastanza persistente.

ABBINAMENTO:

Piccione al forno.

NOTE AGGIUNTIVE:

Bottiglia: Bordolese Elite 600g UVAG.

Pesi: Casse da 12 bottiglie. Peso lordo 16,622. Peso netto 9 Kg.

Composizione E-pal 80 x 120: 60 casse da 12 bottiglie (12 casse per piano)

