



MONTELLIANA



MERLOT
DOC MONTELLA ASOLO
● **750 ml**

Il Montello DOC è un vino rosso elegante e complesso, nato in un territorio unico tra boschi e storia, con profumi intensi e note che evolvono nel tempo verso sentori balsamici ed eterei

• **VIGNETO**

Vitigno: 100% Merlot

Zona di Produzione: Montello e Colli Asolani

Forma di Allevamento: Guyot e Cordone Speronato

• **CANTINA**

Periodo di vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: macerazione buccia-mosto/vino tradizionale in rosso per 7-8 giorni, seguita da fermentazione malolattica con almeno 3 mesi in vasche di cemento su fecce fincon periodici bâtonnage.

Affinamento in bottiglia: 2 mese

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Residuo Zuccherino: 4 g/l

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: rosso vivo e brillante

Struttura: bocca fresca al tannino piacevole e terroso

Profumi: frutta rossa di sottobosco con sfumature di confettura anticipano note floreali particolarmente dolci

• **SERVIZIO**

Conservare in un ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce

16 - 18 °C stappato al momento

