

EL MERLO BIO

DI MUSA



DENOMINAZIONE: Merlot D.O.C. Venezia

UVE: 100% Merlot

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2015

NEL VIGNETO

VITIGNO: Vitigno proveniente dalla regione Bordeaux che ha trovato diffusione in diverse parti del mondo. La sua comparsa in Italia è quasi contemporanea a quella del Cabernet Franc.

TERRENO: Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

RESA DELLE UVE: 95-105 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Macerazione per 25-30 giorni con temperatura controllata di 24°/28° gradi. Rimontaggi con innesto di ossigeno e pressatura soffice. Essendo questi dei vini tannici e corposi, l'affinamento viene eseguito con micro-ossigenatore per rendere il vino più morbido ed elegante.

GRADO ALCOLICO: ca. 13,00 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 4,00 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,30 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino pieno e robusto, caratterizzato da una fragranza vinoso intensa e da un sentore erbaceo regala inoltre punte aromatiche fruttate, in prevalenza di ciliegia e ribes nero. Il suo colore rosso rubino intenso tende con la maturazione e l'invecchiamento al granato. Col tempo si affina notevolmente, acquisendo un piacevole bouquet e assumendo un sapore asciutto, armonico ed equilibrato.

ACCOSTAMENTI

È un vino da tutto pasto che si abbina molto bene con i salumi, le carni in umido, gli arrostiti di carne bianca e rossa, in particolare coniglio e pollame.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

