



MERLOT 2009		
Vigneto	Varietà	Merlot 100%
	Allevamento	Guyot
	Esposizione	Nord-Sud
	Tipologia di terreno	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali
	Comune	Remanzacco Frazione Orzano
	Densità di impianto	4.830 ceppi/ha
	Resa per ettaro	59 q
Vendemmia		Manuale, in cassetta
Fermentazione malolattica		Svolta
Affinamento		Legno 36 mesi Bottiglia 48 mesi
Analisi	Gradazione alcolica	13,46% v/v
	Anidride solforosa totale	32 mg/l
	Acidità totale	5,66 g/l
Note di degustazione	Temperatura di servizio	16 ÷ 18°C
	Esame visivo	Rosso rubino
	Esame olfattivo	Frutti rossi di bosco, speziato
	Esame gustativo	Sapido con sostegno tannico
	Accompagnamenti	Carni rosse, selvaggina