



# VIGNA RÒDA



## Il Damerino Colli Eug. Merlot

**Tipologia**

Colli Euganei Merlot doc

**Giacitura esposizione**

Sud - Ovest

**Natura dei terreni**

Marno - Argillosa

**Anno di impianto**

1994

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Resa uva per ettaro**

100 Q.li /Ha

**Uvaggio**

100% Merlot

**Vinificazione**

L'uva selezionata viene diraspata, pigiata e messa in un serbatoio di acciaio termo condizionato, segue l'aggiunta dei lieviti selezionati, per dare inizio alla fermentazione alcolica, la massa di mosto e vinacce è sottoposta a rimontaggi ogni 8 ore per estrarre il colore e gli aromi presenti nella buccia. Passati circa venti giorni si procede alla svinatura per separare il vino dalle vinacce, una volta eseguiti vari travasi riposerà dentro gli stessi per circa 6 mesi prima di essere messo in bottiglia.

**Note gustative**

Vino dal colore rubino, si presenta al naso con profumi di ciliegia frutti di bosco, in bocca è secco e ben equilibrato con una piacevole morbidezza.

**Da Accompagnare**

Ottimo abbinamento con carne rossa alla brace, arrostiti e brasati.

Servire ad una temperatura di 17°C.

**Alcol**

13.50 % vol