

# IL DAMERINO

## VENETO IGP MERLOT



### ORIGINE DEL NOME

Questo Merlot, caldo, elegante e seducente conquista i palati più raffinati, proprio come farebbe un damerino

### DENOMINAZIONE

Veneto IGP Merlot

### ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest

### NATURA DEI TERRENI

Marna calcarea

### ANNO DI IMPIANTO

2005

### DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### RESA UVA/ETTARO

90 - 100 q.li/ha

### EPOCA DI RACCOLTA

Fine Settembre

### UVAGGIO

100% Merlot

### VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C con due rimontaggi giornalieri per l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche

### MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In acciaio per 3 mesi  
poi in serbatoio di cemento per 8 mesi,  
segue l'imbottigliamento  
ed un breve periodo di affinamento  
in bottiglia

### ALCOL/ZUCCHERI

13,5% alcol - 4 g/lit zuccheri residui

### ESAME ORGANOLETTICO

Di un rosso rubino intenso con riflessi violacei;  
al naso è leggermente erbaceo,  
ricorda la viola, il caffè, la frutta rossa matura  
e le marasche. In bocca è caldo ed avvolgente,  
con un tannino fitto, ma morbido e vellutato

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

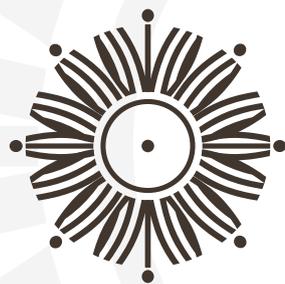
18°C

### ABBINAMENTI

Sughi a base di carne, carne alla griglia,  
selvaggina da piuma

### BOTTIGLIA

Bordolese Med / tappo in sughero microgranulo / tappo raso  
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie /  
piani da 11 scatole / pallet 8 piani - 528 bott.



# VIGNA RÒDA