

# MERLOT ROSATO

## CARATTERISTICHE

Il Merlot è davvero un vitigno di grande versatilità e lo dimostra regalandoci ottimi rosati eleganti, delicati e bilanciati. Il vetro bianco ne esalta il colore rosa brillante.

Il suo profumo ricorda molto bene l'uva dalla quale nasce, intenso, caratteristico, fine e fruttato, che ricorda la ciliegia.

Al gusto si presenta delicato, morbido, armonico, asciutto e sapido.

Ottimo come aperitivo se servito a 8-10 gradi così da esaltarne la finezza e freschezza.

Se servito a tavola, si abbina benissimo tanto ad antipasti di prosciutto crudo quanto a primi piatti come minestrone di verdure, pasta e fagioli, zuppe di pesce, pesci in umido e al cartoccio.

## SCHEDA TECNICA

varietà	Merlot
denominazione	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
anno d'impianto	2002
terreno	sabbioso-limoso/sabbioso a scheletro prevalente
sesto d'impianto	2,80 x 1,50
potatura	cortina semplice
resa/ettaro	11 t
alcol	11,50 % vol.
zuccheri residui	13 g/l
acidità	5,40 g/l
ph	3,20

## VINIFICAZIONE

È un vino che proviene da un'accurata selezione di uve Merlot raccolte a mano e vinificate in rosato; per ottenere la tonalità rosacea desiderata, subito dopo la pigiatura, si separa il mosto dalle bucce. Segue una lunga fermentazione alcolica a temperatura controllata, 14° C in tini di acciaio.

A fine fermentazione si procede al travaso e a una lunga sosta sui lieviti con frequenti batonage che donano complessità e carattere al vino prima di essere imbottigliato.

L'imbottigliamento viene effettuato più volte all'anno per garantire in bottiglia sempre un prodotto fresco e fruttato.

## INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo vite



## SCHEDA ONLINE



## CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560218

## CODICE ITF CARTONE



18032535560215



vini di qualità dal 1427  
solo vini biologici dal 1987  
solo vini vegetariani e vegani dal 2007  
vini senza solfiti aggiunti dal 2009  
vitigni resistenti dal 2015

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL  
Viale della Repubblica 1/6  
31020 San Polo di Piave  
Treviso - Italy  
Tel. +39.0422.855032  
info@giolitalia.it  
www.giolitalia.it