

## MERLOT FRIZZANTE ALLEGRO ROSÉ



### UVAGGIO

100% Merlot.

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline dell'asolano. Vigneti situati in pianura e piede collina, ben esposti al sole.

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Di medio impasto, tendente all'argilloso.

### ALTITUDINE

Circa 100 mt. s.l.m.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz, doppio capovolto.

### RESA

250 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: 10 kg.

### VENDEMMIA

Precoce, verso la fine di Agosto.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono sofficemente pressate e il mosto, dopo un brevissimo contatto con le bucce, viene fatto fermentare a bassa temperatura per ottenere aromi più eleganti. La fermentazione dura 10 giorni in serbatoi di acciaio Inox termocontrollati, dove il vino viene poi mantenuto fino alla presa di spuma.

### PRESA DI SPUMA

In autoclave, con lieviti selezionati in zona d'origine, secondo il metodo Martinotti-Charmat. Al termine si ottiene un vino frizzante parzialmente fermentato caratterizzato da una bassa gradazione alcolica ed un residuo zuccherino più sostenuto.

### CONSERVAZIONE

Non indicato per l'invecchiamento, se ne consiglia la consumazione entro l'anno. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in posizione verticale.

### DATI TECNICI

Tenore alcolico: 9,5% vol

Residuo zuccherino: 28 g/l

Acidità: 5,5‰

Estratto secco totale: 15‰

Pressione: 2,5 bar.

### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosato limpido e brillante. Profumo intenso con evidenti sentori di frutti a bacca rossa. Al palato la nota dolce è efficacemente contrastata dall'elevata acidità per ottenere un profilo armonico e delicato. Molto beverino e piacevolmente leggero nella gradazione alcolica.

### ABBINAMENTO

Vino frizzante leggero e piacevole, si gusta come aperitivo o come accompagnamento di dessert. Abbinato a spiedini di frutta, soprattutto acida, crea un gradevole contrasto.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

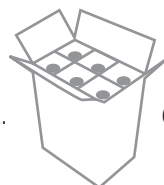
8 - 10 °C

### CONFEZIONE

Confezionato con la caratteristica legatura "spago", come vuole la tradizione Trevigiana.



0,75 L.



6 bottiglie