

MERLOT BIO

TERRA MUSA



DENOMINAZIONE: Merlot D.O.C. Venezia

UVE: 100% Merlot

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1972

NEL VIGNETO

VITIGNO: Il Merlot, come molti altri vitigni, ha le sue origini in Francia nella zona di Bordeaux. Le prime notizie della sua introduzione in Italia risalgono a dopo la prima metà dell'800. È uno dei vitigni più diffusi nel mondo.

TERRENO: Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

RESA DELLE UVE: 95-105 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale in rosso; diraspatura e fermentazione a temperatura controllata di 24°/28°C, con rimontaggi giornalieri.

GRADO ALCOLICO: ca. 12,50 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 4,00 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,40 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

È un grande vino, pieno, robusto, ricco di colore, caratterizzato da un intenso odore vinoso con sfumato sentore erbaceo. Il colore è rosso rubino che con la maturazione tende al granato. Invecchiando si affina notevolmente e acquista in qualità sviluppando un piacevole bouquet assumendo un sapore asciutto molto armonico ed equilibrato, insostituibile per la sua completezza.

ACCOSTAMENTI:

È un vino da tutto pasto che si abbina molto bene con i salumi, le carni in umido, gli arrosti di carne bianca e rossa, in particolare coniglio e pollame.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

