

# 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.

**ETA' DEI VIGNETI:** 21 anni

**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 arrostiti 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](mailto:musaragno@musaragno.com) sito: [www.terramusa.it](http://www.terramusa.it)  
Skype: terramusa

