

I Basalti MERLOT VENETO I.G.T.



UVE 100% Merlot

CLASSIFICAZIONE Veneto I.G.T.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Merlot coltivate in vigneti collinari, con sottosuolo argilloso - calcareo.

VINIFICAZIONE Vinificazione in rosso. L'uva, trasportata in cantina con piccoli carri per evitare lo schiacciamento, viene diraspata e sottoposta ad un breve periodo di macerazione, al quale segue una pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox a 18-20°C e affinamento sui lieviti per 4 mesi.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 12.00% vol.
Acidità totale: 6.00 g/l
Zuccheri residui: 4.05 g/l
Estratto secco totale: 36.00 g/l
Ph: 3.31

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: rosso rubino intenso;
- Bouquet: note di fiori con petali rossi, piccola frutta del bosco e delicate note vegetali ed erbacee, tipiche del vitigno;
- Sapore: secco e di buon corpo, piacevole freschezza e tannini delicati ed eleganti.

ABBINAMENTI Accompagna splendidamente primi piatti con condimenti a base di carne, secondi piatti a base di carne, formaggi a stagionatura medio-lunga.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 16°-18°C.



Cantina di Gambellara

www.cantinagambellara.com



CANTINE VITEVIS S.C.A.

Viale Europa, 151

36075 Montebelluna Maggiore (VI) Italy

Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661