

# BATTICUORE



## merlot IGT VENEZIE

<b>PRODUZIONE</b>	Merlot 100%
<b>RESA</b>	140 q.li/Ha
<b>ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale
<b>VINIFICAZIONE</b>	In rosso con macerazione pre-fermentativa a freddo. Fermentazione malolattica completamente svolta.
<b>AFFINAMENTO</b>	3 mesi in acciaio.
<b>GRADAZIONE</b>	13.0% vol.
<b>COLORE</b>	Rosso rubino con riflessi violacei.
<b>PROFUMO</b>	Intenso, delicatamente vinoso con caratteristico profumo di piccoli frutti rossi di ribes e lampone, sentori floreali freschi.
<b>SAPORE</b>	Asciutto e vigoroso con buona persistenza e tannino morbido.
<b>ACCOSTAMENTO</b>	Si accosta agli arrostiti di carne bianca e rossa, alle grigliate, risotti e pasta con funghi e formaggi.
<b>SERVIZIO</b>	Meglio servito alla temperatura di 14-16°C.
<b>CONSERVAZIONE / EVOLUZIONE</b>	Il picco di maturazione è a circa un anno dall'imbottigliamento; mantiene le sue qualità fino a 3 anni.