

“CARLOTTO” MERLOT COLLI EUGANEI D.O.C.

E' il vino più bevuto ed amato dai veneti molto tempo prima che diventasse una moda internazionale.

UVE: Merlot.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA: 7000 kg/ha

VINIFICAZIONE: Macerazione delle uve per circa 10-15 giorni.

AFFINAMENTO: 12 mesi in piccole botti di rovere.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo 6 mesi prima della commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,00 - 5,20 g/l

TERRENO: Medio impasto con affioramenti trachitici

ESPOSIZIONE: Sud

ALTITUDINE: da 20 a 120 m

VIGNE PER HA: 4.800



CARATTERISTICHE

COLORE: Rosso rubino carico.

PROFUMO: Molto intenso ed elegante con sentori di frutti a bacca rossa e visciola. Persistente anche a bicchiere vuoto.

SAPORE: Vellutato e morbido nella sua trama elegante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' un vino che si sposa splendidamente con secondi piatti a base di carne. Ottimo con gli animali di corte come la gallina padovana.