



# Merlot Spezza

## Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE

### Vitigno

100% Merlot.

### Denominazione

Piave - Denominazione di Origine Controllata.

### Notizie sul Merlot

La diffusione di questo vitigno risale alla seconda metà del XIX° secolo. La sua coltivazione si è via via estesa non solo per aver trovato le condizioni pedoclimatiche ideali ma anche per il forte apprezzamento del vino destinato sia al mercato locale che a quello nazionale.

### Caratteristiche del terreno

Spezza è il nome di una vigna che interrompe (spezza appunto) le vigne più grandi che le stanno intorno. Qui i sassi sono evidenti sia in superficie che nel sottosuolo garantendo ottimo drenaggio per un suolo vitale, fresco e asciutto in cui la simbiosi tra la vite e il terreno si esprime al meglio. Nella coltivazione vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica più sostenibile.

### Sistema di allevamento e resa per ettaro

Cordone Speronato corto, 70 quintali per ettaro.

### Epoca di vendemmia

Selezione manuale a fine agosto e raccolta nella prima settimana di ottobre.

### Vinificazione

Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni in vinificatori di acciaio a cui segue il periodo di decantazione naturale. Alla fine dell'inverno viene messo in barrique a proseguire i 18 mesi di affinamento che verranno successivamente completati in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio

Evidenti note tostate al profumo con piacevolissimi sentori di frutta rossa (ribes e ciliegia) e note di cacao e liquirizia, al gusto tannini territoriali ma caldi ed eleganti. Servire a circa 16-18 °C.

### Dati analitici (medi)

Alcool: 13% vol.      Acidità totale: 5,0 g/l      pH: 3,70