



# Merlot

## Scheda Tecnica



**BONOTTO DELLE TEZZE**

### Vitigno

100% Merlot.

---

### Denominazione

Veneto - Indicazione Geografica Tipica.

---

### 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.

Tra i vitigni internazionali a bacca rossa il Merlot è forse quello che meglio si è ambientato nelle terre del Piave dove esprime un ottimo equilibrio tra struttura, eleganza e freschezza.

---

### Caratteristiche del terreno

Terreni facenti parte del terrazzo alluvionale del fiume Piave, caratterizzato dalla presenza di ghiaie, spesso affioranti, ricoperte da un'esigua fascia di sedimenti a media granulometria. Nella coltivazione di queste vigne si mettono in pratica tutte le più recenti conoscenze agronomiche per una viticoltura più moderna e sostenibile.

---

### Sistema di allevamento e resa per ettaro

Vigneti policlonali a contropalliere con potature a Gujot corto, 110 quintali per ettaro.

---

### Epoca di vendemmia

Selezione manuale a fine agosto e raccolta nella terza decade di settembre.

---

### Vinificazione

Fermentazione in acciaio secondo il metodo Eureka in grado di esaltare al massimo i profumi primari dell'uva e di conferire maggiore eleganza e nobiltà del gusto. Una moderna tecnologia a servizio della qualità del vino.

---

### Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio

Colore rosso rubino a volte carico, brillante. Sentori di frutta rossa matura abbinati a media struttura per una eccellente bevibilità. Servire a circa 16-18 °C.

---

### Dati analitici

Alcool: 12% vol Acidità totale: 4,90 g/l      pH: 3,70