



## MERLOT

### I.G.T VENETO

<b>Produttore</b>	Az. Ag. Ongaresca
<b>Area di Produzione</b>	Costabissara - Vicenza
<b>Esposizione</b>	Collinare con esposizione a sud-est
<b>Altitudine</b>	180-210 m s/l
<b>Natura del Suolo</b>	Tufaceo, Argilloso
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Varietà</b>	100 % Merlot
<b>Vinificazione</b>	L'uva selezionata viene raccolta a mano e riposta in piccole casse. Viene lasciata a disidratarsi per 25 gg in un locale con ventilazione naturale. L'uva viene pigiata e fermentata a bassa temperatura con fermentazione spontanea. Dopo 20/25 gg viene spremuto dolcemente il vino e fatto affinare in barriques per almeno 12 mesi. Affina in bottiglia per 6 mesi prima di essere messo in vendita.
<b>Vendemmia</b>	Manuale in casse da 15 kg
<b>Densità impianto</b>	3800/ha appr.
<b>Alcool</b>	14,50 % Vol.
<b>Caratteristiche</b>	Il colore rosso intenso con leggeri riflessi violacei. Il profumo è intenso, leggermente erbaceo e con sentori di frutta rossa, cioccolato e vaniglia. Al gusto piacevole, morbido con una intrigante nota di pietra focaia.
<b>Abbinamento</b>	Vino di ottima struttura si accompagna con primi piatti saporiti, bolliti, carni rosse e formaggi stagionati.
<b>Servizio</b>	16°C - 18°

Ongaresca Società Agricola srl - via Monte Cimone 10, 36030 Costabissara (VI) - Italy

[www.cantinaongaresca.it](http://www.cantinaongaresca.it) - [cantina@cantinaongaresca.it](mailto:cantina@cantinaongaresca.it)