

# PASSITO DI 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 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 60-75 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 e il vino ottenuto è fatto affinare in barriques per almeno 18 mesi.
<b>Vendemmia</b>	Manuale in casse da 5 kg
<b>Densità impianto</b>	3800/ha appr.
<b>Alcool</b>	13,50 % Vol.
<b>Caratteristiche</b>	Il colore rosso intenso con nuance violacee. Al profumo spiccate note di frutta rossa sotto spirito con sentori balsamici e di vaniglia. Il gusto è avvolgente con una elegante sensazione dolce accompagnata dalla presenza di leggerissimi tannini.
<b>Abbinamento</b>	Eccellente vino da meditazione. Si abbina con i tradizionali dolci della tradizione veneta, oltre ai classici formaggi stagionati o fermentati assieme a salse speziate di vegetali o frutta.
<b>Servizio</b>	16°C - 18°