

# Tenuta Monte San Giorgio

## MERLOT



### DENOMINAZIONE

Colli Berici Denominazione d'Origine Controllata Merlot

### ZONA DI PRODUZIONE

Italia, regione Veneto, provincia di Vicenza, comune di Albettono  
Uve provenienti dai vigneti denominati "Sogno" e "Tramonto"

### CARATTERISTECHE DEL TERRENO

Calcareo-marnoso  
Altitudine compresa tra 70 e 100 m s.l.m.

### VITIGNO

Merlot 100%

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

### RESA PER ETTARO

80 q.li

### ETÁ MEDIA DELLE VITI

10 anni

### VENDEMMIA

Manuale, nella terza decade di settembre

### VINIFICAZIONE

Diraspigiatura; macerazione delle bucce per 12 giorni; fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata tra 25 e 27 °C; fermentazione malolattica con la tecnica del coinoculo; svinatura e pressatura. Affinamento in botte di rovere francese per almeno 10 mesi. Imbottigliamento

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso, cupo.

PROFUMO: tostato, speziato.

SAPORE: persuadente, vellutato, di corpo, persistente.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità totale: 5,80 g/l

### ABBINAMENTO

Si accompagna perfettamente con carni al forno, arrosti, selvaggina; con formaggi dalla lunga stagionatura.

Consigliato anche come vino da meditazione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20°C