

Merlot Colli Euganei DOC - Brolo



Regione. Provincia di Padova, Veneto.



Uve. Merlot 100%, da vigneti selezionati nella zona dei Colli Euganei, nelle province di Padova e Vicenza.



Vinificazione. Da uve mature, raccolte a mano in Ottobre. Fermentazione a temperatura controllata con lunga macerazione (15-20 giorni).



Note gustative. Colore rosso rubino intenso. Bouquet delicato, etereo, fragrante. Sapore asciutto, morbido, caldo, tipico del Merlot.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Perfetto con piatti di pasta, carni rosse e caccagione, formaggi stagionati. Da bersi entro 5 anni dalla vendemmia. Servire a 16-17 °C.



Bottiglia. "Sissi" da 750 ml (in catone da 6 bt.); "Bordolese" da 1 L (in cartone da 6 bt.) e da 1,5 L (in cartone da 6 bt.).

