



MERLOT



VITIGNO DI ORIGINE: Merlot

ZONA DI PRODUZIONE: Castello Roganzuolo 119 m.s.l.m

TIPO DI TERRENO: Di medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A filare con potatura Sylvoz e Bellussi

SESTO DI IMPIANTO: Da mt 2.80 x 1.25 a 4.00 x 6.00

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà ottobre

VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce per circa 10-15 giorni, 3 rimontaggi al giorno, in seguito pressatura soffice e sgrondo del Mosto-Vino. Viene lasciata finire la fermentazione alcolica in cisterne di acciaio inox. La fermentazione malo lattica avviene spontaneamente dopo la fermentazione alcolica. Dopo le fermentazioni viene lasciato riposare con le feccie nobili in cisterne di acciaio inox.

CARATTERISTICHE: Al naso i sentori sono quelli classici di un Merlot giovane, freschi e vinosi di frutta rossa che ricordano la mora e l'amarena, poi ritroviamo la classica nota vegetale, ma soprattutto, almeno in questo vino, un timbro piacevolmente minerale. In bocca risulta caldo, asciutto, con una buona acidità, e la giusta dose tannica per la tipologia di vino, buona la persistenza finale. In conclusione un vino ben eseguito, senza eccessi e senza fronzoli inutili, un vino fresco destinato al consumo giornaliero.

ABBINAMENTI: Salumi tipici della tradizione contadina veneta come abbinamento naturale, ma ottimo anche sui primi piatti o su carni delicate o formaggi freschi o di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Temperatura di 20°C.

Azienda Vitivinicola Buffon Giorgio - Di Buffon Querino e Cleris

Società Agricola S. S.

via Ferrovia 18, 31020 Castello Roganzuolo - San Fior (TV) Tel: 0438.400624 - Fax: 0438.405639 - e-mail: buffonq@tiscalinet.it