

ROSSO

Merlot

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	Merlot
TERRENO	Argilloso
DENSITÀ DI IMPIANTO	3600 piante per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Sylvoz
VENDEMMIA	Manuale, raccolta metà Settembre con parte di appassimento in pianta (20%)
RESA PER ETTARO	50 quintali
VINIFICAZIONE	Fermentazione spontanea con macerazione a temperatura controllata in vasca d'acciaio per 15 giorni circa con rimontaggi quotidiani, fine fermentazione in cisterna di cemento non vetrificato
AFFINAMENTO	Dopo la fermentazione in acciaio, riposa per 2 mesi in cemento non vetrificato, a seguire affina almeno 12 mesi in botte grande di legno
GRADAZIONE	14% vol
COLORE	Rosso rubino intenso, color sangue di piccione, vivace, piacevole
PROFUMI	Vinoso, con delicati sentori di lampone, ricorda un po' la frutta rossa fresca
SAPORE	Caldo, pieno e setoso, piacevoli i tannini maturi l'acidità nel giusto equilibrio
ABBINAMENTI	Carni in genere e tutti i salumi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 gradi

Tenuta Vitivinicola A Mi Manera di Bigai Antonio e Carlo S.Ag.S.
Via Caduti per la Patria, 27/A, 30026 Lison di Portogruaro (VE)

+39 345 335 5527
carlo.bigai@amimanera.eu