



MERLOT

Denominazione di Origine Controllata

La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine: un arcipelago di isole vulcaniche emerse 130 milioni di anni fa. I decisi rilievi separati da fresche vallate, l'ideale esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche disgregate, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi.

Queste peculiarità danno ai vini rossi il colore e la forza che traggono dai terreni, nonché intensità all'olfatto ed al sapore.





MERLOT DOC

Denominazione	Colli Euganei DOC Merlot
Gradazione alcolica	12,5-13%
Zona di produzione	Vigneti dislocati in varie zone dei Colli Euganei
Tipologia del terreno	Origine vulcanica e sedimentaria
Sistema di allevamento	Cordone speronato, doppio capovolto
Uve	Merlot 100%
Vendemmia	Raccolta a mano, fine settembre
Tipologia del prodotto	Vino tranquillo
Caratteristiche visive	Rosso rubino più e meno carico
Profumo	Profumo fruttato
Sapore	Morbido e di lunga continuità pieno e caldo, persistenza lunga e pulito in chiusura
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 18 °C
Abbinamenti consigliati	Primi conditi, carni arrostate, alla griglia o al forno, formaggi stagionati
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 8 Kg



**CANTINA
COLLI
EUGANEI**

CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it

www.cantinacolliuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI