



Merlot D.O.C. Venezia
Linea Sottovoce



*dal rosso intenso e cupo, un vino
profondo che profuma di frutti rossi e
vaniglia e nasce nelle nostre terre*

Denominazione

Merlot D.O.C. Venezia Bio Vegan "Linea Sottovoce"

Vitigno

100% Merlot

Provenienza

province di Treviso e Venezia

Vinificazione

L'uva dopo la vendemmia viene pigiata e posta a fermentare in vinificatori di acciaio inox. La fermentazione avviene a temperatura controllata e non supera i 28°C, vengono eseguiti dei rimontaggi quotidiani in modo automatico secondo tempi di lavoro e di sosta decisi dall'enologo, inoltre al quarto ed al settimo giorno di fermentazione viene effettuato un "delestage". Al termine della fermentazione alcolica e della fase di estrazione si passa alla svinatura ed alla pressatura delle bucce e vengono create le condizioni per favorire la fermentazione malo-lattica, terminata anche questa fermentazione si eseguono i travasi necessari per poter decidere il miglior momento in cui il Merlot Sottovoce entrerà in barrique per l'affinamento. La fase di affinamento dura circa 10-18 mesi in cui vengono effettuati controlli analitici ed analisi sensoriali da parte del nostro Enologo.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo importante vino può superare i 4-6 anni.

Colore

rosso intenso, cupo, profondo, con eleganti note granate.

Profumo

pulito, caldo, piacevoli sentori di piccoli frutti rossi a cui segue una marcata nota di vaniglia e di legno tostato, nel finale percepiamo delle nuances di pepe verde.

Sapore

ottima l'entrata in bocca, piacevole la sensazione di leggero tannino diffuso sulla lingua e la percezione di calore e dolcezza data dalla alcolicità, buona la lunghezza e la persistenza che lasciano una piacevole bocca asciutta che invita ad un altro assaggio.

Gradazione alcolica 13,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18°C

Confezione

bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.



AWARDS



2013
Dama D'oro
Enoconegliano
GOLD MEDAL



2015
Dama D'oro
Enoconegliano
DIPLOMA DI MERITO



2019
International Organic
Wine Award
SILVER MEDAL

