

## Linea Formati speciali

# MAGNUM Merlot

## Piave DOC

L'uva viene raccolta a piena maturazione per poter sviluppare al massimo la componente fenolica. In cantina ha inizio la fermentazione sulle bucce per 15 giorni in vinificatori d'acciaio. Segue un periodo di maturazione in serbatoi d'acciaio per minimo 6 mesi. Una parte sosta in botte grande per 5 mesi.

<b>Codice prodotto</b>	TMDP3	<b>Varietà</b>	100% Merlot
<b>Grado alcolico</b>	12,5% vol.	<b>Acidità totale</b>	5 g/l
<b>Servire a</b>	14-16° C		
<b>Vigneti</b>	Insieme di vigneti nella zona storica.		
<b>Vinificazione</b>	L'uva viene raccolta a piena maturazione per poter sviluppare al massimo la componente fenolica. Generalmente la vendemmia ha luogo nella seconda metà di settembre.		
<b>Descrizione</b>	In cantina ha inizio la fermentazione sulle bucce per 15 giorni in vinificatori d'acciaio cui segue il periodo di maturazione in serbatoi d'acciaio per minimo 6 mesi. Una parte sosta in botte grande per 5 mesi. Imbottigliamento a marzo.		
<b>Colore</b>	Rosso rubino.		
<b>Bouquet</b>	Sensazioni di ciliegie, ribes, more, vaniglia e pepe bianco.		
<b>Gusto</b>	Fresco, con un tannino levigato e una buona persistenza su richiami fruttati.		
<b>Abbinamenti</b>	Vino da tutto pasto, si sposa bene con i salumi, le carni bianche e rosse delicate. Da provare in abbinamento al ragù.		
<b>Formati</b>	0.75 L, 1 L, 1.5 L		

