

Linea Vini Fermi

Merlot

Piave DOC Stelvin

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.

Codice prodotto	TMDP1	Varietà	100% Merlot
Grado alcolico	12,5% vol.	Acidità totale	5,0 g/l
Servire a	14-16° C		
Vigneti	Insieme di vigneti nella zona storica.		
Vinificazione	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.		
Descrizione	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.		
Colore	Rosso rubino.		
Bouquet	Sensazioni di ciliegie, ribes, more, vaniglia e pepe bianco.		
Gusto	Fresco, con un tannino levigato e una buona persistenza su richiami fruttati.		
Abbinamenti	Vino da tutto pasto, si sposa bene con i salumi, le carni bianche e rosse delicate. Da provare in abbinamento al ragù.		
Formati	0.75L, 1L, 1.5L		

