



- Marchio e nome Vintinove - Merlot
- Anno di vendemmia 2017
- Denominazione DOC Venezia
- Uve di origine Merlot in purezza 100%
- Gradazione alcolica 12,5% Vol.
- Note sensoriali Di caratteristico colore rosso rubino carico, con intensi riflessi magenta. Bouquet ampio con profumi delicati che richiamano i frutti di bosco e la marasca. Al palato si presenta estremamente morbido e persistente con discrete ed eleganti note erbacee.

#### SERVIZIO ABBINAMENTO E DURATA

- Servizio Servire a 16-18°C in calice da rossi giovani o maturi.
- Abbinamenti Vino insostituibile per la sua armonica completezza, spazia sulle tavole a tutto pasto trovando facili abbinamenti specie con i salumi, le carni in umido, gli arrostiti di carne bianca o rossa, in particolare coniglio e pollame.
- Durata Da bersi preferibilmente entro 4 anni dall'imbottigliamento.

#### VINIFICAZIONE

- Vendemmia Settembre 2017
- Resa per ettaro 11,0 tonnellate pari a 77 hl di vino.
- Vinificazione 11 giorni di macerazione e 6 follature al giorno. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata (da 22 a 28 °C). La fermentazione malolattica è stata spontanea.
- Evoluzione Esclusivamente in acciaio.
- Stabilizzazione Chiarifica e stabilizzazione sottozero in vasca di acciaio; imbottigliamento con microfiltrazione sterile.
- Imbottigliamento Novembre 2018
- Affinamento 9 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

#### BOTTIGLIA E PACKAGING

- Bottiglia Bordolese Castello a spalla alta (cl 75).
- Tappo Tappo tecnico in sughero micronizzato (Diam).
- Colore identificativo Viola
- Confezioni Cartoni da 6 bottiglie (peso kg 7,8; dimensioni cm 23,5x15,5x33,0).



#### NOTE



CANTINA  
VINTINOVE **29**

Sandro e Francesco Bravin Soc. Agr. Semplice  
Via Staimbek, 47 – 30026 Pradipozzo di Portogruaro (VE) Italy  
Tel. fax +39.0421.799329 – [www.vintinove.com](http://www.vintinove.com) - [info@vintinove.com](mailto:info@vintinove.com)