



- Marchio e nome Vintinove - Merlot
- Anno di vendemmia 2015
- 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 2015.
- 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. Esclusivamente in acciaio.
- Evoluzione Chiarifica e stabilizzazione sottozero in vasca di acciaio;
- Stabilizzazione imbottigliamento con microfiltrazione sterile.
- Imbottigliamento Gennaio 2017
- 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 - info@vintinove.com