

Tenuta Sant'Anna

Wino Merlot DOC Venezia



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Apelacja Merlot uprawiana na obszarze między Veneto i Friuli już od połowy XIX w., wpisała się doskonale w te tereny, dając początek winom o dobrej teksturze i niezrównanej miękkości, które doskonale komponują się zwłaszcza z tradycyjnymi weneckimi daniami o wyrazistym smaku.

Degustacja:

Intensywny rubinowy kolor czerwieni z delikatnymi odcieniami purpury. Świeży owocowy bukiet, z aromatami czerwonych owoców. Miękkie i zrównoważone na podniebieniu, o dobrym ciele, a przy tym łatwe do picia, z miękkimi i eleganckimi taninami.

Proponowane zestawienia kulinarne:

Doskonale do typowych wędlin regionu Veneto, a także do makaronów z sosami mięsnymi.

Dane techniczne

RODZAJ:

Guyot i Sylvoz



SZCZEP:	Merlot 100%
OZNACZENIE GEOGRAFICZNE:	średniej miąższości, gliniasta
ROZCZNIK:	
WINNICA:	winnice Loncon di Annone Veneto
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:	
BARWA:	Intensywny rubinowy kolor czerwieni z delikatnymi odcieniami purpury.
BUKIET:	
WINIFIKACJA:	Po zbiorach winogrona zostają pozbawione łodyżek i zgniecione. Moszcz poddawany jest maceracji z wytlókami przez 5/6 dni w temperaturach oscylujących pomiędzy 28°-33° C. Następnie wino poddane jest częściowej fermentacji jabłkowo-mlekowej i leżakowaniu w cementowych kadziach, po czym zostaje rozlane do butelek.
ALERGENY:	
OPAKOWANIE:	butelka szklana
POJEMNOŚĆ:	0,75 litra
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy
TEMPERATURA PODANIA:	18 - 20 °C
GĘSTOŚĆ KRZEWÓW :	4.500 krzewów na hektar
WYDAJNOŚĆ WINOGRON: :	około 80 kwintali na hektar
WYSOKOŚĆ N.P.M.: :	20 – 30 m n.p.m.