

Merlot Montello - Colli Asolani

Colore	Rosso rubino carico con riflessi violacei
Olfatto	È intenso e caratteristico di frutta rossa di sottobosco accompagnato da sensazioni di ciliegia matura e marasca. Sono inoltre presenti delicate espressioni di spezie mediterranee, di toast, nocciola e vaniglia.
Sapore	Sapido, equilibrato, armonico, presenta dei tannini morbidi che danno tono e volume al vino senza manifestare invadenza e astringenza.
Retrofatto	Decisa e forte l'impronta fruttata di ciliegia ma permane duratura l'elemento speziato con note di cannella e di noce moscata.
Abbinamenti	Ideale per tutti i primi piatti a base di pasta con sugo di carne e i secondi a base di carni rosse e selvaggina.
Abbinamenti	Ottimo spumante da aperitivo e da tutto pasto.

Dati di analisi

Alcool	12,5 % Vol.
Zucchero	tracce
Estratto	g/l 27
Acidità totale	g/l 5.2
Considerazioni tecniche	Questo vitigno è coltivato da molto tempo nei nostri vigneti, regala sempre grosse soddisfazioni perché riesce a far maturare sempre bene l'uva e di conseguenza a offrire un gran bel vino rosso che si presta bene all'invecchiamento.

