



Merlot

Il Merlot è un vitigno appartenente alla numerosa famiglia arrivata dalla Francia dalla regione di Bordeaux verso la fine del 1800. Ha avuto una notevole diffusione sia in Friuli che in Veneto oltre a tutto il territorio nazionale. Nella collezione della Scuola Enologica di Conegliano lo troviamo intorno al 1880.

Dati analitici

Alcol: 12,08 % vol
Zuccheri riduttori: 12,50 g/l
Acidità fissa: 5,40 g/l
Ph: 3,38
Solforosa totale: 130 mg/l

Grappolo

A forma piramidale, alato, con due ali ben evidenti, mediamente compatto. Lunghezza media di circa 15-20 cm. Acini sferici, buccia molto resistente di colore blu nero con sfumature violacee, molto pruinosa. Polpa di sapore leggermente erbaceo, poco carnosa, scarsamente acida, neutra, incolore..

Vigneto: Ha 2,00
Ceppi per ettaro: 2.800 viti
Anno impianto vigneto: 2007
Sistema di allevamento: sylvoz
Terreni: argilloso – medio impasto
Raccolta uve: meccanica
Vinificazione: diraspa-pigiatura , fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 26-28°C in vinificatori d'acciaio con rimontaggio a pioggia per circa 6 giorni. Svinatura e termine della fermentazione a 20-22°C, travasi e riposo sulle feccie nobili fino al momento della filtrazione con filtro tangenziale nel mese di dicembre. Stabilizzazione 10 giorni a 0°C.
Imbottigliamento: presso Cantine Introvigne (TV)

Il Vino

Il Merlot IGT Veneto Cà Bonetto viene vinificato in purezza e ottenuto da buone produzioni di uva per ettaro (150 q.li/Ha), assume un colore rosso intenso da giovane, pieno, robusto, quasi sempre basso di acidità e con alcolicità sostenuta che lo rendono equilibrato, pieno e armonico. Profumo leggermente erbaceo con sentori di lampone e mora da giovane.

Accostamenti Gastronomici

Questo vino può essere abbinato a risotti con funghi e altre verdure, ad arrostiti, fritti ed umidi di carni bianche (coniglio e pollame) e rosse. Va servito intorno ai 16 °C.

