



Merlot IGT -

La indicación geográfica "TREVENEZIE" incluye las regiones Veneto y Friuli-Venezia Giulia y la provincia de Trento. Debe su nombre a "Tre Venezie" o a "Le Venezie" con el que se conoce esta tierra de historia antigua y tradición enológica. El Merlot, que es una de las variedades admitidas por esta IGT, es una vid internacional a baya negra, capaz de adaptarse bien a cualquier condición climática y de terreno y es actualmente la vid más difundida y cultivada a nivel mundial.

Área de producción: Friuli y Veneto, Italia

Uva: Merlot

Plantas por hectárea: 3000-3500

Sistema de cultivo: Cordón esperonado

Época de cosecha: Mitad/finales de octubre

Rendimiento por hectárea: 90-110 q/Ha

Características:

Área de producción

El área se caracteriza por terrenos planos que se formaron a lo largo de los milenios por las glaciaciones y los siguientes depósitos aluvionales, transportados por las aguas durante el deshielo.

Se trata de un terreno rico en pequeñas partículas de arcilla calcárea, que caracteriza la mayor parte de los terrenos del área vitícola y, a débil profundidad, se localizan varios estratos de agregación de carbonato. La riqueza en calcio de estos suelos permite de producir vinos preciados y ricos en sustancias aromáticas. Desde un punto de vista climático, este área presenta un clima bastante templado debido además que a la latitud, a la cercanía del mar, a la posición plana y a la consiguiente exposición a los vientos.

Proceso productivo

Las uvas se recogen generalmente a mitad de octubre, se prensan con la eliminación de las raspas (que pueden liberar aromas vegetales) y vinificadas en rojo (mosto y cáscaras de la uva se dejan en contacto durante unos 10/15 días). Las remontadas se hacen diariamente para consentir una mejor extracción de los aromas, colores y compuestos polifenólicos.

Acabada la fermentación, el vino se separa de los cáscaras, se afina en acero y se estabiliza en frío. Después de unas semanas de descanso, el Merlot Bottega está listo para ser vendido y para satisfacer a todos los paladares.



Características organoléptica:

Color y aspecto: Rojo rubí.

Olfato: Pleno, suave con notas de arándano, violeta, grosella negra y notas clásicas de sotobosque y humus. Especies ligeramente aromáticas como el orégano y el tomillo evolucionan hacia notas balsámicas.

Gusto: Profundo, persistente y recio, caracterizado por taninos con cuerpo pero aterciopelados y acompañado por delicadas notas de hierba y tierra.

Características químicas:

ABV: 12,5%

Azúcar, g/l: 2-5

Acidez total, g/l: 5,00-6,50

Temperatura de servicio: 14-16 °C

Sugerencias de servicio: Se combina bien con pasta con salsa de carne, carne blanca y roja, (cerdo, ternera, conejo y aves de corral), salami, salsas de achicoria y setas, platos especiados, quesos azules y maduros.

Consumo aconsejado: Dentro de 24 meses.



Copa recomendada: Balloon.