



AQUERCIA

Rosso Lele Merlot

GRADAZIONE: 12,5%

RESA: 110/ha

COLTIVAZIONE: Vigneti allevati a Sylvoz.

TIPO TERRENO: Suolo evoluto contenente argilla alluvionale che deriva dai fiumi Livenza e Monticano.

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta l'uva viene diraspata e pigiata e quindi viene messa all'interno di un fermentino nel quale viene fatta fermentare e macerare per circa 9 giorni. In questi giorni vengono alternate pratiche di delestage e rimontaggi al fine di estrarre dalle bucce nella maniera più adatta possibile tutti i composti polifenolici necessari per ottenere un grande vino.

COLORE: Rosso rubino vivo.

PROFUMO: Intenso, invitante e vinoso, con piacevoli sentori di violetta, more, mirtillo e frutta rossa matura.

SAPORE: Si caratterizza per la naturale morbidezza sostenuta da una buona tannicità, che lo rende asciutto e sempre piacevole.

ABBINAMENTI: Questo è un classico vino da tutto pasto, specie nella cucina tradizionale di campagna. Si abbina ottimamente con il pollame, cacciagione, arrosti di carni bianche e formaggi invecchiati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 16°C

