



ASTORIA
WINES

"IL PURO" MERLOT D.O.C.

il miglior Merlot d'Italia



✓ ZONA DI PRODUZIONE

Terreni ciottolosi e sassosi dell'entroterra Veneziano.

Vigneti con 4000/5000 ceppi per ettaro.

Produzione media di 1.5/2 Kg di uva per ceppo.

Uve: Merlot.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ TECNOLOGIA

Vinificazione in rosso, tradizionale, con macerazione prolungata a temperatura di 26/28° C per estrarre sostanza colorante e tannino necessari ad affrontare i tre mesi di maturazione, in botte da 30 hl, con esaurimento della fermentazione malolattica. Imbottigliamento con filtrazione leggera e affinamento in bottiglia per diversi mesi.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosso rubino molto intenso con sfumature violacee.

Odore: intenso, tipico, con ricordo di frutta a bacca rossa e spezie.

Sapore: pieno, corposo, morbido, di grande intensità e struttura.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 12.50 - 13.50

Zuccheri, g/l 5.50 - 6.50

Acidità totale, g/l 4.50 - 5.50

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C, stappando la bottiglia poco prima.

✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

"Il Puro" Merlot D.O.C. - Astoria

Astoria - 194 [lt.0,75]

