



TIPOLOGIA	MELORT IGT VENETO MAGNUM
CODICE EAN	8001906999841
ZONA PRODUZIONE	I ciottolosi suoli e le argillose distese dell'alta piana trevigiana bagnate dai corsi del Piave e del Livenza, la fascia pedemontana alle pendici meridionali dell'altopiano di Asiago, e la vallata solcata dal corso del Brenta.
VINIFICAZIONE	L' uva Merlot si raccoglie nella seconda metà di settembre, si pigia e si mette in macerazione alcolica per 12- 16 giorni alla temperatura di 24- 26 C°, effettuando numerosi rimontaggi all' aria. Durante questa fase avviene la fermentazione alcolica condotta da lieviti varietali selezionati. Terminata la fermentazione si procede alla svinatura, ai travasi e allo stoccaggio in serbatoi di acciaio. Prima del suo utilizzo il vino viene chiarificato e filtrato.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Bel colore rosso rubino, che con l'invecchiamento tende al granato, di corpo pieno, robusto, asciutto, armonico con un caratteristico odore vinoso intenso che presenta anche un interessante sentore erbaceo.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Esalta al meglio le proprie doti, in abbinamento ai piatti di carne rosse, agli arrostiti e ai primi piatti all'italiana. Da provare poi con i formaggi tipici della zona Piave.
TEMP. DI SERVIZIO	16-18 C°
ALCOOL % VOL	11,5
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,6
ACIDITA' TOTALE gr/lit	5,1
SO2	88
BOTTIGLIA	Doppia Bordolese AG Stelvin
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	16
CARTONI EPAL	64

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com