

Il Veneto è una delle terre in cui il Merlot riesce a trovare la sua massima espressione, grazie all'ideale condizione climatica tra il caldo abbraccio del Mar Mediterraneo e le vicinissime alture dolomitiche.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso spinello.

Profumo

Eleganti nuance di ribes rosso e lampone maturo accompagnate da lievi sfumature speziati.

Sapore

Al palato è particolarmente morbido, sostenuto da tannini vellutati, caratterizzato da una raffinata persistenza di di lievi terziari speziati.

Tipologia produttiva

Iniziale macerazione a freddo del pigiato, poi lenta fermentazione alcolica e malolattica, con frequenti follature delle bucce. Segue l'affinamento in inox.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Sistema di allevamento: Sylvoz e Guyot per avere basse rese, vigneti di oltre 20 anni, densità impianto circa 4500 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassosi in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Terza decade di settembre.

Uvaggio

Merlot.

Capacità evolutiva

Pronto al consumo ha buone capacità di evoluzione anche oltre i 3 anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Grazie alla sua rotondità si accompagna bene a diverse pietanze: paste saporite, minestrone e stufati, piatti a base di vitello, anatra e coniglio.

Servizio

Va servito alla temperatura di 18°C.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Merlot Igt Trevenezie

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	21	5	105	630

The Veneto is one of the lands where Merlot finds its greatest expression, thanks to the ideal climatic condition between the warm embrace of the Mediterranean Sea and the nearby Dolomite heights.



DATA SHEET

Color

Red spinello.

Nose

Elegant nuances of red currant and ripe raspberry accompanied by slight spicy nuances.

Taste

On the palate is particularly soft, supported by velvety tannins, characterized by a refined persistence of mild spicy tertiary elements.

Method of production

Initial cold maceration of the crushed grapes, then slow alcoholic and malolactic fermentation with frequent buckling. It is then refined in stainless steel.

Technical data

Alcool 12,50% Vol.

Vineyards

Breeding system: Sylvoz and Guyot to have low yields, vineyards over 20 years old, densifies plant about 4500 strains hectare.

Vineyards management

Certified sustainable face system with reduced environmental impact.

Terrain

Stony in surface, in depth predominant is the presence of Caranto, loamy-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone.

Harvest

Third decade of September.

Grape

Merlot.

Evolutionary capacity

Ready to be consumed, it has good capacity of evolution even after 3 years from the harvest.

Formats

0,75 L

Food matching

Thanks to its roundness, it goes well with different dishes: tasty pasta, soups and stews, dishes based on veal, duck and rabbit.

How to serve

To be served at 18°C.

How to list on wine menu

Lucepiana - Merlot Igt Trevenezie

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	21	5	105	630