

# 2

---



**TIPOLOGIA:** Colli Euganei Merlot DOC

**VITIGNI:** Merlot 100%

**UBICAZIONE:** Cortelà, frazione di Vò Euganeo, Padova (ITALIA)

**ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:** sud-est 80-100 metri s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4.500 viti/ha

**ETÀ DEI VIGNETI:** 10 anni

**RESA PER ETTARO:** 60 quintali

**VENDEMMIA:** manuale con selezione dei grappoli

**PERIODO:** seconda metà di settembre

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene diraspata, pigiata delicatamente e da qui avviata alla fermentazione con macerazione delle buccie per circa tre settimane a temperatura controllata di 22 – 24 °C in recipienti di acciaio. Durante questo periodo vengono effettuate parecchie follature e rimontaggi al fine di estrarre la quantità maggiore di aromi e colore dalle buccie. Viene effettuata poi la svinatura e la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene per 8-10 mesi in botti di rovere da 5 hl.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore rosso rubino con riflessi tendenti al granato, profumo deciso, penetrante, presenta note di frutti di bosco, ciliegia, confettura il tutto contornato da un leggero sentore di note speziate e di vaniglia, gusto molto seducente, pieno, avvolgente, con tannini vellutati e molto eleganti, intenso e persistente.

**ABBINAMENTI:** si sposa bene con primi piatti saporiti, arrostiti di manzo e maiale ma anche con cacciagione e selvaggina da piuma. Può accompagnare inoltre formaggi a media e lunga stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:** 18 – 20 °C

#### **DATI ANALITICI VENDEMMIA 2017**

**ALCOOL:** 13% vol

**GLUCOSIO E FRUTTOSIO:** 4,5 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,1 g/l

**ACIDITÀ VOLATILE:** 0,58 g/l

**ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:** 44 mg/l



**Spinefrasse snc di Peruzzo Davide e Lovo Matteo**

Via Mantovane, 23 | 35030 Cinto Euganeo (PD) | ITALY | [www.spinefrasse.it](http://www.spinefrasse.it)