

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 2018

ALCOOL: 14% vol

GLUCOSIO E FRUTTOSIO: 5,5 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,1 g/l

ACIDITÀ VOLATILE: 0,78 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 75 mg/l



Spinefrasse snc di Peruzzo Davide e Lovo Matteo

Via Mantovane, 23 | 35030 Cinto Euganeo (PD) | ITALY | www.spinefrasse.it