CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

VENETO

Indicazione Geografica Tipica

MERLOT

Uve: 100% Merlot

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3900 ceppi/ha

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: le uve di Merlot sono pigiadiraspate e lasciate fermentare a 24°C in contenitori d'acciaio per pochi giorni, in modo da estrarre solamente la frazione tannica meno astringente. A colore e tannicità ottimali, si procede alla svinatura. La maturazione si completa con la fermentazione malolattica.

Residuo zuccherino: 10 gr/L

Gradazione alcolica: 12% vol

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, profumo di frutti rossi e spezie. Al palato è morbido con tannini dolci.

Abbinamenti: vino di facile beva, può essere bevuto da solo o accompagnato a piatti non impegnativi.

Servire a 19-20°C

Capo di Vigna Società Agricola S.S.
Via P. Molmenti 64 - Motta di Livenza - 31045 - Treviso
Tel. 0422 86 38 28 - Email info@capodivigna.it
www.capodivigna.it