



BALLANCIN



MERLOT

Veneto

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Veneto
Vitigno: Merlot
Terreno: argilloso, calcareo
Forma di allevamento: Sylvoz
Epoca di vendemmia: prima quindicina di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice
Macerazione: 5-6 gg. sulle bucce
Resa: 75%
Fermentazione: a temperatura bassa (20-22 °C)
e rigorosamente controllata
Affinamento: in tini d'acciaio

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 3-5 gr. lt.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Acidità totale: 5-5,5 gr. lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: di colore rosso con riflessi violacei
Olfatto: aroma acidulo
Gusto: ha caratteristiche vivaci, sapore asciutto e persistente

ABBINAMENTI

Per la sua armonia e completezza si abbina alle più svariate pietanze: salumi, carni bianche e rosse, grigliate o al forno
Servire ad una temperatura di 17-18 °C.