BALLANCIN

MERLOT - Vivace

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
Tipo di raccolta: manuale

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: 15 gr. lt.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Acidità totale: 5-5,5 gr. lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: di colore rosso con riflessi violacei
Olfatto: leggero sentore di marasca
Gusto: morbido e vivace, sapore asciutto e persistente

ABBINAMENTI

Ideale per completare il pranzo e con biscotti secchi
Servire ad una temperatura di 12-13 °C.

Società Agricola Ballancin Lino s.s. | Via Drio Cisa, 11 - Solighetto (TV) | Tel. 0438 842749
viniballancin@viniballancin.com | **www.viniballancin.com**