

# FERVE' RE

MERLOT IGT MARCA TREVIGIANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



## ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

## UVE

100% Merlot

## VENDEMMIA

Settembre, manuale

## VINIFICAZIONE

a grappolo intero con pressatura soffice e macerazione a freddo. Fermentazione in rosso su vinificatori in acciaio inox per 60 giorni, con batonnage continuo

## AFFINAMENTO

acciaio, tonneau e barrique per periodi variabili a seconda dell'annata e minimo 6 mesi in bottiglia

## ALCOOL

12,50 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

0,5 g/l

## VISTA

colore rubino dagli eleganti riflessi purpurei

## NASO

a intensi profumi di ciliegia matura e confetture di frutti di bosco, seguono fini note erbose e speziate

## PALATO

croccante freschezza ed un'elegante trama tannica si uniscono ad un corpo bilanciato ed alla buona morbidezza

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C

## CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°



# 93

Points

