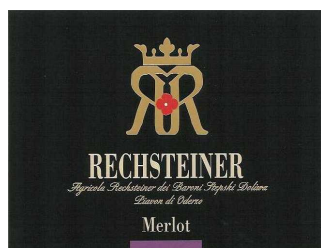




MERLOT DOC PIAVE

“Rechsteiner”

ETICHETTA:



DATI ANALITICI:

Alcolicità (% vol.): 12,5 %
Acidità (g/l): 5,3 g.
Residuo zuccherino: 0 g

UVE:	Merlot
DENOMINAZIONE:	D.O.C. Piave
ANNATA:	2007
AREA DI PRODUZIONE	Busco di Ponte di Piave, Piavon di Oderzo
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz (3.500 piante)
RACCOLTA	Metà Settembre
VINIFICAZIONE:	La macerazione dura dai 10 ai 15 giorni; la fermentazione va dai 7 ai 10 giorni ed è condotta a una costante temperatura di 24-26 °C
INVECCHIAMENTO:	10-12 mesi in botti di rovere; 6 mesi in bottiglia
DESCRIZIONE VINO:	
Colore:	rosso rubino carico
Profumo:	<i>caratteristico di sottobosco</i> : bacca, prugna e ribes
Sapore:	fresco e leggero vino rosso, etereo e leggermente tannico.
CIBI CONSIGLIATI:	<i>carni bianche e rosse</i> , arrosti, pizza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 °C.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il *Merlot*, già dal passato, rappresenta il vitigno maggiormente diffuso nell'intera Bordeaux; lo si considera quale principale componente di famosi vini di St. Emilion e Pomerol. Chateau Petrus, per esempio, è costituito per il 90% da *Merlot*.

Anche nell'area del Doc Piave il *Merlot* ha trovato ampia diffusione grazie al clima ottimale e al terreno argilloso.

Il *Merlot* è una uva dalla resa costante e ottimale.

Rechsteiner di Florian von Stepski Doliwa

Via Frassenè 2, 31040 Piavon di Oderzo (TV) – Italia www.rechsteiner.it
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155 e-mail: rechsteiner@rechsteiner.it