



MERLOT

Indicazione Geografica Tipica - Veneto

Giovane e fruttato, da apprezzare sorso dopo sorso!

Originario della zona di Bordeaux in Francia, è coltivato nel territorio del Piave fin dalla fine del 1800. Predilige i terreni freschi e con buona umidità, e trova nei nostri vigneti sulle Grave del Piave l'ambiente ideale di maturazione. È un vino piacevole, morbido ed armonico.

Una curiosità! Si dice che questo vitigno di gran pregio debba il suo nome alla particolare predilezione che da sempre il merlo ha per le sue bacche.

Vitigno

Merlot

Zona di produzione

Vigneti: Roncadelle

Tipologia di terreno: Di origine alluvionale, prevalentemente argilloso e a tratti sassoso.

La vigna

Sistema di coltivazione: Belussi e Sylvoz

Potatura: Tradizionale, con capi a frutto piegati ad archetto

Vendemmia: Seconda decade di settembre

La vinificazione

Pigiatura: Delicata e soffice spremitura dell'uva

Fermentazione: A contatto con le bucce a temperatura controllata, con continui rimontaggi

Maturazione: In vasche in cemento e acciaio

Il vino

Gradazione alcolica: 12,00% vol

Colore: Rosso rubino intenso

Bouquet: Fruttato con gradevoli sentori di ciliegia e frutti di bosco

Sapore: Asciutto, morbido e armonico, con finale pieno e fruttato

Temperatura di servizio: 16 -18°C

Conservazione: In luogo fresco, protetto dalla luce

Abbinamento consigliato

Fegato alla veneziana



Fegato alla veneziana (per 4 persone)

Tagliate 500 grammi di fegato di vitello a fette sottili e scottatelo a fuoco vivace in una padella, dopo avervi fatto imbiondire una cipolla affettata finemente in abbondante olio extra vergine di oliva.

Spruzzate le fette di fegato con aceto per creare il tipico sapore agro-dolce veneto, pepate e salate, ed infine servitelo caldo.

Ricetta consigliata da Gianluigi Secco - www.soraimar.it