



MERLOT

IGP

Vitigno di produzione:
Merlot 100%.

Grado alcolico: 12 % vol.

Zona di produzione:
Castello Roganzuolo, San Fior (TV).

Tipo di terreno: di medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: a filare con potatura Sylvoz e Bellussi.

Epoca di Vendemmia: prima decade di Ottobre.

Vinificazione: macerazione delle bucce per circa 10-15 giorni, 2 rimontaggi al giorno, pressatura soffice e sgrondo del mosto-vino. La fermentazione alcolica finisce in cisterne di acciaio inox dove riposa per diversi mesi con le fecce nobili.

Caratteristiche: grande vino della tradizione veneta, da questa uva dal grappolo medio-grande, di colore scuro ricaviamo un vino mediamente alcolico, morbido e versatile.

Colore: colore rosso rubino intenso.

Olfatto: profumo intenso e persistente di frutta rossa matura, come mora e amarena, timbro fresco e minerale.

Gusto: in bocca si possono sentire oltre alle chiare note di frutta rossa anche la classica nota vegetale; nel complesso un vino caldo asciutto, buona acidità e note tanniche equilibrate.

Abbinamenti: salumi tipici della tradizione contadina, carni delicate, bolliti, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18°C - 20°C
in baloon.

Formati disponibili: 0.75 LT

Tipologia: Vino Rosso fermo.

AZIENDA AGRICOLA
BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT