



MERLOT
MONTELLLO E COLLI ASOLANI
D.O.C.

D.O.C. MONTELLLO E COLLI ASOLANI

Vino proveniente dalle nostre vigne situate nelle dolci colline tra la Presa XX e la Presa XVIII del bosco Montello. Il colore è rosso vivo, tendente al granato con l'invecchiamento, il sapore asciutto, sapido, robusto e giustamente tannico. Il Merlot si abbina molto bene alle paste fresche con ragù di carne, ai risotti e ai secondi a base di maiale o vitello.

A wine produced from our vineyards located in the gentle hills between Trail XX and Trail XVIII of the Montello forest. The colour is bright red verging on garnet as it ages while the taste is dry, full-bodied, robust and perfectly tannic. Merlot is the ideal accompaniment to fresh pasta dishes with meat sauce, risotto and main courses of pork or veal.

MERLOT MONTELLO E COLLI ASOLANI D.O.C.



SCHEDA TECNICA

Zona di origine:	Vitigni di proprietà nella zona del Montello - Treviso
Vitigno:	100% Merlot
Terreno:	Medio impasto, argilloso ricco di scheletro con tendenza al Calcareo
Esposizione vitigni:	Sud
Altitudine:	Alta collina
Forma di allevamento:	Sylvoz
Resa:	70.000 Kg/ha
Epoca di vendemmia:	Fine settembre
Vinificazione:	Vinificata in rosso, alla temperatura controllata di circa 28-30° C con una macerazione di circa 10 giorni affinché la sostanza colorante della buccia degli acini favorisca la naturale colorazione del mosto. Conclusa la svinatura, il vino si affina in serbatoi d'acciaio dove avviene la fermentazione manolattica

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol:	12,00% Vol.
Residuo zuccherino:	2,00 g/l
Acidità totale:	5,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rosso vivo con lievi riflessi granati
Profumo:	Bouquet intenso e pieno di profumi di frutti di sottobosco quali lamponi, mora e marasca
Gusto:	Asciutto, sapido, robusto, di corpo giustamente tannico
Abbinamento:	Ideale per paste con ragù di carne, risotti e con carni di maiale o vitello
Temperatura di servizio:	18-20 °C
Conservazione:	Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ad umidità costante lontano dalla luce

Formati disponibili <i>Available sizes</i>	Bottiglia classica 0.75 Lt <i>Classic bottle 0.75 Lt.</i>
--	--

TECHNICAL DESCRIPTION

Area of origin:	<i>Vines owned in the Montello - Treviso area</i>
Variety:	<i>100% Merlot</i>
Soil type:	<i>Medium-textured, clay core and particularly rocky tending towards calcareous</i>
Vine exposure:	<i>South</i>
Altitude:	<i>High Hill</i>
Training system:	<i>Sylvoz</i>
Yield:	<i>70,000 Kg/ha</i>
Harvest period:	<i>Last week of September</i>
Winemaking method:	<i>The wine is kept at controlled temperature of about 28/30 °C with a maceration of approximately 10 days until the colour of the grape skins favours the natural coloration of the must. On completion of the racking the wine is aged in stainless steel tanks where malolactic fermentation takes place</i>

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Alcohol:	<i>12,00% Vol.</i>
Sugar residue:	<i>2,00 g/l</i>
Total acidity:	<i>5,00 g/l</i>

ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

Colour:	<i>Intense ruby red with purple tinges</i>
Bouquet:	<i>Intense and full of wild berry aromas, such as raspberries, blackberries and cherries</i>
Flavour:	<i>Dry, robust, full bodied tannic</i>
Food matches:	<i>It is the perfect match to first dishes with ragù and pork or veal meat</i>
Serving temperature:	<i>18-20 °C</i>
Storage:	<i>Bottles should be stored in a cool location away from light at constant humidity</i>

VINI COSTA Società Agricola S.S.

Via Cimitero, 24 - 31044 Località Biadene - Montebelluna - Treviso - Italy
Tel & Fax +39 0423 600673 Email: info@vinicosta.it