



• ZONA DI PRODUZIONE

Terreni ciottolosi e sassosi dell'entroterra Veneziano. Vigneti con 4000/5000 ceppi per ettaro. Produzione media di 1.5/2 Kg di uva per ceppo.

Uve: Merlot.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

Vinificazione in rosso, tradizionale, con macerazione prolungata a temperatura di 26/28° C per estrarre sostanza colorante e tannino necessari ad affrontare i tre mesi di maturazione, in botte da 30 hl, con esaurimento della fermentazione malolattica. Imbottigliamento con filtrazione leggera e affinamento in bottiglia per diversi mesi.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino molto intenso con sfumature violacee.

Odore: intenso, tipico, con ricordo di frutta a bacca rossa e spezie.

Sapore: pieno, corposo, morbido, di grande intensità e struttura.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 12.50 – 13.50

Zuccheri, g/l 5.50 – 6.50

Acidità totale, g/l 4.50 – 5.50

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C, stappando la bottiglia poco prima.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“Il Puro” Merlot Venezia D.O.C. - Astoria