

FRANCO

Piave Doc Merlot Riserva



Vitigno : Merlot

Denominazione : Piave Doc Merlot Riserva

Vigneto : Allevamento a guyot. I terreni sono prevalentemente argillosi tra i fiumi Piave e Livenza.

Colore : Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Sensazioni olfattive : Profumi complessi di frutta rossa matura, spezie e delicate note boisè.

Sapore : Morbido e strutturato.

Abbinamenti : Consigliato con carni rosse, brasati oppure con formaggi importanti.

Vinificazione : Le uve vengono raccolte verso fine settembre ed una parte viene depositata in cassette per un leggero appassimento. Dopo la pigiatura svolge una lunga macerazione per poi affinare in legno di rovere.

Gradazione alcolica : 15% Vol.

Estratto secco netto : 32 g/L

Acidità : 5,60 g/L

Temperatura di servizio : 18 °C

Formato : Bottiglie da 750 ml

Confezioni : Scatole da 6 bottiglie coricate

