



LA SIESA DEL MERLO

VIGNETI DELLE DOLOMITI Rosso

VIGNETO

Zona di Produzione: Feltre

Vigneti: Rive di Mugnai

Vitigno: Pavana

Forma di potatura: guyot

Periodo di vendemmia: terza decade di ottobre

Resa per ettaro: 60 q

Vendemmia: rigorosamente fatta a mano, con un'attenta selezione dei migliori grappoli.

CANTINA

Vinificazione: in rosso con pressatura soffice. Il pigiato viene fatto fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio inox per 25 giorni con continui remontaggi e follature.

Una volta eseguita la svinatura, il vino ottenuto viene riposto in barrique dove ha inizio la fermentazione malolattica che si conduce molto lentamente per alcune settimane e lì rimane sino all'imbottigliamento.

Maturazione: 12 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 12,5 %

SERVIZIO

Caratteristiche organolettiche: Vino di colore rosso rubino. Al naso spiccano sentori di piccoli frutti rossi, amarena il tutto contornato da note vanigliate.

Gusto complesso, morbido ed intenso dalle piacevoli sensazioni vellutate.

Conservazione bottiglia sempre in posizione orizzontale in luogo fresco ed arieggiato.

Temperatura di servizio 18-19°C

Abbinamenti: si accompagna molto bene ai piatti della tradizione bellunese: pastin, cacciagione, carni alla brace, salumi e formaggi stagionati.