

Porta Leone



Merlot IGT Marca Trevigiana



 *Vigneto di origine*
 *Vigneti Le Contesse*

Descrizione Prodotto

Vino ottenuto dalla vinificazione delle uve di Merlot.



0,750 lt

Zona di Origine: provincia di Treviso.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: sciolto, leggermente calcareo.

Uve: Merlot.

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: fine settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- diraspapigiatura delle uve.
- fermentazione con le bucce per circa 6/8 giorni a temperatura controllata.
- a fine fermentazione separazione del vino dalle bucce tramite pressatura.
- maturazione e invecchiamento per almeno un anno.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per diversi mesi in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 12 % vol.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;

Profumo: vinoso, intenso, con sfumature di piccoli frutti rossi maturi e con una nota speziata molto gradevole.

Palato: dall'ottima struttura, equilibrato, tannico e armonico.

Servizio: servire a circa 18°C.

Abbinamenti Consigliati: rappresenta il classico vino da tutto pasto. Ideale per accompagnare i salumi, le carni in umido, gli arrostiti e la cacciagione. Sorprendente con i formaggi dalla media stagionatura.