

# Merlot - 2020

## Il canto del merlo

### ➤ Carta d'identità

**Nome :** Il canto del merlo

**Denominazione:** Merlot

**Uve:** 100% Merlot

**Vendemmia:** 2020 – 19 settembre a mano su carro vendemmia



Il nostro vitigno merlot viene potato a speroncino al fine di ridurre la produzione in pianta e conferire all'uva il massimo grado zuccherino. I terreni argillosi di origine vulcanica conferiscono a questo uvaggio il massimo della qualità ottenibile in campagna.

### ➤ Cantina

**Pigiatura:**

Diraspatura e pigiatura, 6 giorni di contatto con le bucce con 3 rimontaggi quotidiani che bagnano il cappello.

**Fermentazione:**

Fermentazione a temperatura controllata con attivazione spontanea dai propri lieviti indigeni. A fine fermentazione si attiva spontaneamente la malolattica.

**Decantazione:**

Travasi continui in tini di acciaio.

**Filtrazione:**

Filtrazione a sacco.

**Grado alcolico:**

13,0% Vol.

Contiene Solfiti

### ➤ Servizio

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo con un brasato, uno spezzatino o gulash, tagliata di carne al sangue, fiorentina, formaggi stagionati.

Via Mincana, 49/b – 35020 Due Carrare (PD)

[www.dofine.it](http://www.dofine.it)

Tel. 324 568 7412 Riccardo [enoturismodofine@virgilio.it](mailto:enoturismodofine@virgilio.it)

Tel. 333 6857 399 Nicoletta [cantinadofine@virgilio.it](mailto:cantinadofine@virgilio.it)

