



<i>Vitigno:</i>	100% Merlot. La vite ha una buona vigoria vegetativa, se ottenuto da produzioni basse (80/90 quintali uva per ettaro) è un vino pieno e robusto.
<i>Denominazione:</i>	Venezia DOC. Viene coltivato lungo le zone sassose del fiume Piave.
<i>Vinificazione:</i>	Vendemmia manuale. Fermentazione: il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 10/12 giorni alla temperatura di 28-30°C per favorire la dissoluzione delle sostanze coloranti e dei tannini contenuti nella buccia degli acini.
<i>Invecchiamento:</i>	Il vino rimane per un periodo in vasche di acciaio inox, poi subisce un breve invecchiamento di circa 10/12 mesi in botti di rovere ed un ulteriore affinamento di circa 4-6 mesi in bottiglia.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	Colore rosso rubino carico, pieno. Profumo vinoso intenso, sentore di lampone e cannella. Invecchiando acquista eleganza e struttura.
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	Indicato con piatti saporiti come risotti e ravioli di carne. Ottimo con salumi, carni in umido, arrostiti di carni bianche e rosse.
<i>Temperatura di servizio:</i>	16-18 °C
<i>Alcool:</i>	12,5 % vol.
<i>Zuccheri:</i>	3,5/4 gr/l
<i>Acidità totale:</i>	5 gr/l
<i>Confezioni:</i>	Da 0,75 lt. cartoni da 6-12 bottiglie.