

Quattro Porte

Venezia
DOC
Merlot



Tra i vitigni più tradizionali della zona del Piave, è l'espressione delle uve raccolte a perfetta maturazione. Ha un profumo intenso di frutta fresca, ciliegia e piccoli frutti rossi, gusto armonico, fresco e asciutto.

DENOMINAZIONE VINO:	Merlot Veneto D.O.C. Venezia
UVE:	Merlot 100%
ZONA DI PRODUZIONE:	viene prodotto nel podere Quattro porte, ubicato a Fossalta di Piave - Venezia. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.
TERRENO:	di origine alluvionale, composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.
CLIMA:	mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.
DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO:	8.400 viti/ha allevate a guyot.
VENDEMMIA:	fine di settembre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e di ottenere tannini morbidi.
VINIFICAZIONE:	diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in speciali vinificatori a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique di rovere per 12 mesi sui propri lieviti e poi ulteriori 12-18 mesi in bottiglia.
ALCOL:	12% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	colore rosso rubino con sfumatura porpora, profumi di frutta fresca, ciliegia, piccoli frutti rossi e violetta. Al palato armonico, fresco, asciutto, accompagna il sorso con note di ciliegia sotto spirito. Dai toni morbidi per la rotondità dei suoi tannini e di medio corpo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14-16°C.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:	si accompagna piacevolmente ad affettati e salumi, torte salate, primi piatti con ragù di carne, carni bianche in umido, carni rosse, arrostiti, bolliti, formaggi media stagionatura.
CONSERVAZIONE:	in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi per alcuni anni dalla vendemmia.