

# Merlot

Classificazione: Merlot Indicazione Geografica Tipica  
Uve: Merlot  
Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette

## Note di degustazione:

Colore: rosso rubino intenso  
Profumo: vinoso con sentore di marasca  
Gusto: asciutto, morbido giustamente tannico  
Abbinamenti gastronomici: risotti, carni bianche e rosse, zuppe e minestroni  
Temperatura di servizio: 18 °C  
Gradazione alcolica: 12,5% vol.  
Acidità: 5 gr/l

## Caratteristiche del territorio di produzione e dati agronomici:

Ubicazione: colline di Colfosco di Susegana (TV)  
Altimetria: 100 slm  
Esposizione: sud  
Tipologia di suolo: argilloso  
Densità d'impianto: 2800 piante/ettaro

## Vinificazione ed affinamento:

Resa per ettaro: 100 q.li  
Epoca di vendemmia: 15-30 settembre  
Pigiatura: diraspatura con pigiatura soffice  
Contenitori per la fermentazione: fermentini termocondizionati  
Durata della fermentazione: 8 giorni  
Tempo di macerazione sulle bucce: 8 giorni  
Contenitori d'affinamento: serbatoi d'acciaio inox  
Durata dell'affinamento: 10 mesi

## CEOTTO



Società Agricola CEOTTO Paolo e Ceotto Mauro s.s.  
Via S. Luca 11 - 31030 Colfosco di Susegana - TV - Italy  
Tel/Fax +390438780112  
E-mail: info@ceottovini.it - www.ceottovini.it

