



# Corte Bacaro®

## MERLOT VENETO ORIENTALE IGT

<b>Denominazione:</b>	MERLOT VENETO ORIENTALE IGT
<b>Vitigno:</b>	100% MERLOT
<b>Tessitura del suolo:</b>	Limoso – argilloso di origine alluvionale
<b>Sistema di allevamento:</b>	Sylvoz, doppia cappuccina
<b>Densità viti per ettaro:</b>	da 3500 a 4000
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Terza settimana di settembre
<b>Vinificazione:</b>	In fermentini automatizzati d'acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
<b>Affinamento:</b>	Stoccaggio in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, continuamente travasato e monitorato a intervalli di tempo diversi nel corso del tempo, fino al suo imbottigliamento.
<b>Residuo zuccherino:</b>	Secco (3 gr/lt.)
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,5 % vol.
<b>Colore:</b>	Rosso rubino con riflessi violacei.
<b>Aroma:</b>	Freschezza, intenso di sentori fruttati, accompagnati da lievi note di tabacco e di spezie.
<b>Sapore:</b>	Erbaceo, selvatico, pieno ed aristocratico. Un vino di gran corpo.
<b>Temperatura di servizio suggerita:</b>	18 - 20 °C
<b>Affinità gastronomiche:</b>	Si abbina con successo ad arrostiti di carne bianca o rossa, con coniglio, pollame e con formaggi di mezza stagionatura.



**Società Agricola Corte Bacaro**  
di Bellia & C. ss

Via Santa Elisabetta 49, 30026 Summaga di Portogruaro (VE) – Tel (+39) 0421 1885794  
c.bacaro@libero.it - www.cortebacaro-vini.it