



# FRASSINELLI

---



## MERLOT

denominazione di origine controllata

## VENEZIA

**Vitigno:** Merlot

**Area di produzione:** Mareno di Piave - Baorche

**Terreno:** suolo caratterizzato dalla buona presenza di argilla che, trattenendo più a lungo l'acqua, rende meno sensibile il terreno ai periodi siccitosi estivi mentre le ghiaie, che formano lo scheletro degli strati più profondi, assicurano un drenaggio ottimale. Una appropriata dotazione di microelementi e di sostanza organica, conferisce alle uve un'ottima maturazione e l'acidità ideale

**Vinificazione:** macerazione per circa 15 giorni, fermentazione in acciaio e affinamento in cemento per sei mesi

**Alcool:** 12,5% Vol.

**Zuccheri residui:** 1 g/l

**Note di degustazione:** il profumo offre sentori di mirtillo, amarena, prugna, mora, ribes nero. Al palato le note fruttate si armonizzano con i tannini gentili e avvolgenti.