

Merlot

DOC Colli Berici

Fra i Broli

Il Merlot DOC Colli Berici Fra i Broli proviene da vigneti con cloni di Merlot, scelti per la loro bassa produzione e per la loro attitudine a dare vini con buone caratteristiche qualitative. Sull'uva raccolta in leggera sovraturazione viene eseguita una macerazione di quindici giorni con follatura. Il colore è rosso rubino intenso con riflessi granati che svelano l'attitudine del vino a durare nel tempo. Spiccato aroma di ciliegia matura con una marcata speziatura, sentori di pepe, vaniglia, foglie di tabacco, caffè e chiodi di garofano. Il vino rivela un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza, sorretto da un elegante tannino. Si consiglia un abbinamento con carni rosse dal sapore deciso.

The Merlot DOC Colli Berici Fra i Broli comes from a vineyard planted with various Merlot clones, selected for their low yield and tendency to produce good quality wines. The grapes are harvested late, macerated for fifteen days, and punched down. The colour is deep ruby with garnet tones which reveals the wine's predisposition to age. The main aromas are of ripe cherry and strong spices, especially pepper, vanilla, tobacco leaves, coffee and cloves. This wine has a good balance between sweetness and acidity and has elegant tannins. We suggest drinking this wine with red meat.

Classificazione del Vino
Merlot, DOC Colli Berici

Vino Biologico
Organismo di controllo
IT BIO 006
Operatore controllato n. E2347

Bottiglie prodotte annata **2019**
9000 (0,75lt)

Vitigno
Merlot

Ubicazione
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Terreno
Argilloso, calcareo

Fermentazione
Acciaio

Affinamento
Barriques in rovere francese

Alcool 14%
Estratto secco 29,1 g/l
Glucosio fruttosio 0,6 g/l
Acidità totale 5,42 g/l

Wine Classification
Merlot, DOC Colli Berici

Organic wine
Certification body
IT BIO 006
Controlled body n. E2347

*Bottles produced in **2019***
9000 (0,75lt)

Varietals
Merlot

Denomination Zone
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Soil
Calcareous, clay

Fermentation Process
Stainless steel

Maturation
French oak barrels

Alcohol Content 14%
Dry Extract 29,1 g/l
Glucose fructose 0,6 g/l
Total Acidity 5,42 g/l



Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.

via Villa 14 Ω 36021 Toara di Villaga Ω VI
T. +39 0444 885142 F. +39 0444 1783664
www.piovene.com info@piovene.com