

# VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



## Merlot • DOC Collio

VENDEMMIA 2017

**Alcool in Vol.% :** 13,5

**Acidità totale ‰ :** 5,2

### **Vinificazione:**

Le uve sono state raccolte e diraspate dal 20 al 22 settembre, poi macerate per 8 giorni, dopo di che il 50 % del vino viene maturato in grandi botti di legno (50 HL), ed il restante in acciaio, per 13 mesi, dove si svolge la fermentazione malo lattica. Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato a fine ottobre 2018.

### **Note olfattive e gustative:**

Colore rosso rubino abbastanza intenso, sapore leggermente erbaceo, fruttato armonico, di acidità tendenzialmente bassa. Di medio corpo, leggermente tannico.

### **Da accompagnare con:**

Brovada e muset, carni rosse, arrosto, pollame e formaggi semistagionati.

**Temperatura di servizio:** 18°/20°C



## VENICA & VENICA

Seguici su  
Facebook 

di Gianni e Giorgio Venica s.s. Società Agricola  
34070 Dolegna del Collio [Go] • Italia  
tel. 0481 61264 • fax 0481 639906  
venica@venica.it • www.venica.it

 Instagram