

SUTTO

MERLOT

Da sempre la Famiglia Sutto ha dimostrato una devozione nei confronti di questo vitigno, il Merlot annata ha un'ottima espressione sia in gioventù, sia nella naturale evoluzione, donando piena soddisfazione alle nostre tavole.



Colore *Rosso spinello intenso.*

Profumo *Nel bicchiere emana delle note ben pronunciate di frutta rossa matura piacevolmente accompagnate da lievi sfumature speziate di pepe nero e cannella.*

Sapore *Al palato è tipicamente intenso, armonioso e soddisfacente, con tannini ben evoluti e un piacevole retrogusto speziato.*

Tipologia di produzione Vinificato in rosso per un periodo di macerazione medio lungo con periodiche follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce, favorendo inoltre l'ossigenazione dei lieviti, rendendoli quindi più attivi. La complessità del vino è data da un parziale affinamento in Tonneaux.

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Terza decade di settembre.

Varietà uve 100% Merlot.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Ottimo con i secondi di carne alla griglia e nobili carni bianche da cortile. Il coniglio "in salmi" ne è un esempio così come la ricetta della "faraona alla veneta".

Servizio Da servire alla temperatura di 18°C.

Come indicare nella lista vini Merlot IGT delle Venezie, 2015, Sutto.



Sutto agricola

Via Arzeri, 34/1 31040 Campo di Pietra di Salgareda (TV) - Venezia - Tel. +39 0422 744063 - info@sutto.it - www.sutto.it