



Gambrinus®

· 1847 ·





## MERLOT D.O.C. VENEZIA

È un vitigno tra i più diffusi in Italia settentrionale e in particolare nel Veneto grazie alla sua buona qualità. Di un bel colore rubino anche intenso, profumo persistente ed ampio, a volte con componente leggermente erbacea. Sapore asciutto, rotondo per un delicato tenore in tannini.

**VENDEMMIA:** settembre

**VITIGNO:** Merlot

**ZONA DI PRODUZIONE:** San Polo di Piave (TV)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Terreno pianeggiante che si è creato nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque di scioglimento degli antichi ghiacciai che ritirandosi, rilasciavano minute particelle di argilla calcarea. Inoltre a debole profondità si riscontra la formazione di vari strati di aggregazione di carbonati, da cui ne esce il tipico detto locale "terreni ricchi di caranto"

**TECNICA DI PRODUZIONE:** Vinificazione in rosso per 8/9 giorni con macerazione di uve ben mature, raccolte a mano

**IMBOTTIGLIAMENTO:** fine aprile

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** rosso rubino intenso e fitto

- **Profumi:** Ricordano la prugna, la ciliegia e la frutta matura
- **Sapore:** persistente, asciutto, pieno e armonico
- **GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% VOL

**CONSERVAZIONE ED AFFINAMENTO:** dimora in botti di rovere per alcuni mesi per poi passare all'imbottigliamento

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,4 per mille

**ESTRATTO SECCO TOTALE:** 31 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20 °C.

*Venezia D.O.C. (Controlled place of origin)*

*Its high quality makes this one of the most popular varieties of vines in northern Italy, especially in the Veneto. It has an attractive ruby colour, often intense, and a persistent broad scent, at times with a slightly herbal component. Its flavour is dry and well rounded due to its delicate tannin content.*

**HARVEST:** September

**VARIETY:** Merlot

**PRODUCTION ZONE:** San Polo di Piave (TV)

**TYPE OF TERRAIN:** Flat terrain created over millennia by glaciations and alluvial deposits carried by the water from ancient glaciers as they melted and withdrew, leaving behind minute particles of limestone clay. In addition, several layers of carbonate aggregates are found at a shallow depth, hence the local saying "caranto-rich soil".

**PRODUCTION METHOD:** Red vinification for 8/9 days with maceration of ripe hand-picked grapes

**BOTTLING:** end of April

### CHARACTERISTICS:

**Colour:** intense dense ruby red

- **Fragrance:** Reminiscent of plums, cherries and ripe fruit
- **Flavour:** persistent, dry, full-bodied and well-balanced
- **ALCOHOL:** 12.5% VOL

**STORAGE AND MATURATION:** stands in oak for some months and is then bottled

**TOTAL ACIDITY:** 5.4 per mil.

**TOTAL SOLIDS:** 31 g/l

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20 °C.



Contenuto cl.75  
75 cl. bottle



Box 6 bottiglie - 7,9 Kg  
Box 6 bottles - 7,9 Kg