

# MERLOT



## VITIGNO

Cabernet Sauvignon IGP



## VINIFICAZIONE

Vino ottenuto da uve di Merlot al 100%, in purezza, millesimato, così com'è anno per anno. L'uva viene vendemmiata a mano e pigiata appena raccolta poiché i vigneti sono adiacenti alla cantina; vengono lavorate piccole quantità alla volta; durante la fermentazione viene utilizzata la tecnica della follatura per mantenere umido il cappello; il vino viene torchiato dopo sei o sette giorni. Dal punto di vista storico, è un vino che dà la garanzia di un gusto originario.



## ABBINAMENTI

Vino adatto ad accompagnare una cena con piatti a base di carne, quali lesso, cotechino, musetto, arrostiti, carne alla griglia, spiedo; anguilla in umido; ma anche formaggi molli come il Brie.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°



## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

### Etichetta d'autore: Alessandro Gatto

Alessandro Gatto, artista che vive e lavora a Castelfranco Veneto, si dedica principalmente l'acquerello e all'incisione, alla grafica pubblicitaria oltre che all'illustrazione umoristica. Ha collezionato nel corso della sua carriera moltissimi premi e riconoscimenti anche internazionali.

Questo suo quadro rappresenta in modo umoristico l'inizio della storia della cantina, è stata infatti la prima etichetta, utilizzata inizialmente per tutte le tipologie poi destinata al primo vino che viene lavorato in cantina ogni anno.

