



# MONTELVINI

## VINO NOVELLO MERLOT IGT *Veneto*



È il primo vino pronto dell'annata; esprime il meglio di se stesso fino a primavera, merito di una sapiente scelta tecnica nel miscelare il prodotto ottenuto dalla macerazione carbonica (circa 40%) assieme al prodotto ottenuto dalla fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

### *La Vinificazione*

L'uva intera viene posta a fermentare in contenitori previamente saturati con anidride carbonica (macerazione carbonica). Dopo un periodo di macerazione, che può variare tra i 5 e gli 8 giorni, si separa il mosto dalle vinacce e si pone a fermentare a temperatura controllata con l'inoculo di un ceppo specifico di lievito selezionato. Terminata la fermentazione si eseguono le normali operazioni di centrifugazione, stabilizzazione a freddo e filtrazione, in modo da procedere con la messa in bottiglia del vino finito nei primissimi giorni di novembre.

### *Il Vino*

Di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, brillanti. Profumo intenso, elegante si completa in bouquet armonico e ricco di sfumature, con aromi floreali e fruttati. Il sapore è pieno e carezzevole nel palato, fragrante e armonioso, fresco e giustamente tannico, appena mosso. Risulta essere un ottimo vino per tutto il pasto, si accosta brillantemente con minestre, carni, formaggi, dolci, purché le pietanze non siano esageratamente elaborate e speziate. Servire appena stappato a 12°/15° C nel ballon Montelvini. La naturale evoluzione del prodotto può portare alla presenza di sedimenti sul fondo.

ALCOOL % VOL	11.50
AC. TOT % AC. TART.	5.80
CONT. G/L ZUCCH.	0.95
SO <sup>2</sup> MG/L	120
PRESS. ATM.	/
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6