



TENUTA  
SANT'ANNA



### MERLOT DOC VENEZIA

Coltivato tra Veneto e Friuli fin dalla metà dell'800, il Merlot è ormai naturalizzato in quest'area, dove da vita a vini di buon corpo e morbidezza senza pari: facili da apprezzare e da abbinare ai saporiti cibi tipici della tradizione veneta.

**Uve:** Merlot 100%

**Provenienza:** Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà

**Tipologia di terreno:** Medio impasto, argilloso

**Densità d'impianto:** 4.500 ceppi per ettaro

**Metodo di allevamento:** Guyot e Sylvoz

**Gradazione alcolica:** 13%

#### Vinificazione:

Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e pigiate. I mosti vengono lasciati a macerare sulle bucce a temperature comprese tra i 28° e i 33° C per 5/6 giorni. Viene effettuata una parziale conversione malolattica e poi, dopo un periodo di riposo in vasche di cemento, il vino viene imbottigliato.

#### Note di Degustazione:

Il colore è un rosso rubino intenso, con tenui sfumature purpuree. Al naso si rivela fresco e fruttato con tipici richiami alla frutta a bacca rossa. Sul palato è morbido ed equilibrato, di buon corpo eppure facile al sorso, con tannini morbidi ed eleganti.

#### Abbinamenti consigliati:

Ottimo sui salumi tipici veneti, salami e sopresse, accompagna ottimamente primi piatti con sughi a base di carne. Servire intorno ai 18°-20° C.

