



ACQUISTATO IL

Merlot DOC Piave Rosso dell'Arnasa

2013

L'eleganza del Merlot Veneto



Il Merlot lo conosciamo bene, è un vitigno internazionale a bacca scura, ma guai a generalizzare. La differenza la fa il terreno, quindi dimentica i Merlot caldi e vinosi di Toscana e Sicilia. Qua è tutta un'altra storia, siamo in Veneto, nella zona del Piave, e il terreno calcareo ci dona vini molto raffinati e slanciati, più leggeri e giocati sui toni vegetali. E il Merlot Rosso dell'Arnasa di Castello di Roncade è davvero un ottimo esempio di finezza ed eleganza.

Il maestoso complesso rinascimentale del Castello di Roncade ricalca con fedeltà le fattezze del maniero antico e i resti delle originarie fortificazioni sono sopravvissuti nel tempo. Nel 1930 Il Barone Tito Ciani Bassetti ha riconosciuto nell'antico Castello il luogo in cui avrebbe preso vita il suo sogno. Il restauro del Castello permise di ritrovarne l'originaria bellezza, e avviarvi un'attività vitivinicola per la quale il terreno sembrava essere nato: lo strato di caranto permette di ottenere bianchi freschi e profumati e grandi rossi da invecchiamento, proprio come questo meraviglioso Merlot!

La Vigna

Terreno	Argilloso di impasto medio con sottostrato di caranto (calcareo)
Esposizione	Sud, 6m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Merlot 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo con piatti sostanziosi, spaziando dai primi ai secondi
Vinificazione	Fermentazione in acciaio con rimontaggi, malolattica svolta in legno, 12 mesi di affinamento in tonneaux di rovere francese, 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Fine, centrato, rispettoso della varietà e del territorio esprime le sensazioni più erbacee del Merlot, accompagnate dalla leggerezza e dalla beva che il Piave dona ai propri vini

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821