



RIALTO MERLOT DOC

Denominazione	Colli Euganei DOC Merlot
Gradazione alcolica	13%
Zona di produzione	Vigneti di soci selezionati, dislocati in zone definite all'interno dell'area Colli Euganei
Tipologia del terreno	Origine vulcanica e sedimentaria
Sistema di allevamento	Cordone speronato, Guyot
Blend	Merlot 100%
Vendemmia	Raccolta a mano, fine settembre
Tipologia del prodotto	Vino tranquillo - 20% affinato in botti di rovere da 2000 litri
Caratteristiche visive	Rosso rubino di buona intensità
Profumo	Profumo fruttato
Sapore	Morbido e di lunga continuità pieno e caldo, persistenza lunga e pulito in chiusura
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 18 °C
Abbinamenti consigliati	Carni arrostiti, alla griglia o al forno, formaggi stagionati
Bottiglia	0,75 l - cartone da 6 bottiglie peso 9 kg



CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@cantinavo.it

www.cantinacolliuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI

Le Selezioni

RIALTO MERLOT

Denominazione di Origine Controllata

Le uve di questa selezione speciale provengono dalla zona sud occidentale dei Colli Euganei dove i terreni sono più sassosi e poco profondi.

Le produzioni oltre ad avere una superiore ricchezza zuccherina, posseggono una maggior concentrazione di componenti in grado di mettere in rilievo la struttura dei vini a cui daranno origine. Questi prodotti inoltre rimangono a lungo, dopo averli degustati, nella memoria gustativa del consumatore; l'intensità olfattiva e la rotondità donano l'assoluta piacevolezza nel berlo.

