



## GHILOTTO

### VENDEMMIA 2015

**DENOMINAZIONE** Merlot IGT Veneto

**PRODUTTORE** Elvira - Società Agricola Semplice

**VITIGNO** Merlot

**ORIGINE VIGNETO** Val Liona - loc. Valli in San Germano dei Berici (VI)

**ALTIMETRIA** 230 m s.l.m.

**TERRENO** di natura carsica di tipo argilloso marnoso, ricco di scheletro calcareo, non irriguo. Localizzato all'interno di una dolina con esposizione prevalente a Sud.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**DENSITÀ DELLE VITI** 4630 ceppi/ha

**ANNO IMPIANTO** 2006

#### VINIFICAZIONE

Raccolta e selezione manuale delle nostre uve in piccoli contenitori.

Sur-maturazione in vigna

Fermentazione naturale con macerazione sulle bucce per 10 giorni circa con *delestage* giornaliero e ripetuti rimontaggi manuali.

Maturazione in *barrique* di secondo passaggio per 6 mesi – rovere francese non tostato.

Vinificazione in assenza di solfiti aggiunti.

Tutte le fasi della produzione avvengono nella nostra cantina fino all'imbottigliamento ed etichettatura.

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo Alcolometrico 13.3%vol

Zuccheri residui 0,2g/l

Acidità totale 6,4 g/l

Anidride solforosa totale 18.0 mg/l

pH 3.26

Acidità volatili 0,58 g/l

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

*Colore rosso rubino intenso, di notevole consistenza. Fruttato al naso, maturo di bacche rosse in confettura, e poi spezie e liquirizia.*

*Di buon corpo e struttura, con tannino morbido e suadente. Vino persistente con note speziate coerenti alle caratteristiche olfattive.*

*Si accompagna bene ai salumi dolci, ai primi piatti con sughi a base di carne, ma anche agli arrosti e ai piatti di piccola selvaggina, nonché ai formaggi di media o lunga stagionatura.*

*Si consiglia l'apertura almeno un'ora prima della degustazione, degustazione su calice di dimensioni medio-grandi. Temperatura di degustazione, 16-18°C.*



#### Vino Biologico

Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf: IT BIO 006 Operatore Controllato n° E052 - Agricoltura ITALIA