



Dati analitici:

Grado alcolico: **13,5%**
 Residuo zuccherino: **< 1 g/L.**
 Acidità totale: **4,8‰**
 Estratto secco totale: **32‰**
 Pressione: -

Uvaggio:

Merlot 100%.

Zona di produzione e clima:

La particella 320 è una subunità di uno storico vigneto posseduto dalla famiglia Bedin, ubicato in posizione pedecollinare rispetto ai Colli Asolani, con una pendenza del 15-20% ed esposizione a sud-ovest.

Il suolo di formazione antica caratterizzato da "terre rosse" nonché l'impasto tenace conferito dalla tessitura franco-limoso sono la base fondamentale per la struttura ed il carattere di questo vino.

Impianto e sistema di allevamento:

L'impianto è di 4700 ceppi/ettaro, allevamento a cordone speronato.

Resa:

70 q/ha.

Vendemmia:

Raccolta a mano delle uve con cernita in campo.
 Ultima decade di Settembre/prima decade di Ottobre.

Vinificazione:

L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione sulle bucce avviene in piccoli serbatoi in acciaio inox alla temperatura di 20-22°C per una durata di circa 18-20 giorni. Durante questo periodo vengono effettuati numerosi rimontaggi e un paio di *delestage* per aumentare l'estrazione dalle bucce. Il vino così ottenuto viene fatto maturare per un paio di mesi sui lieviti prima dell'affinamento di 24 mesi in barriques di rovere Francese di media grana. Dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per ulteriori 6 mesi in bottiglia prima della mescita.

Certificazione DOC:

L'ente preposto raccoglie una campionatura del vino imbottigliato e ne verifica i requisiti attraverso un'analisi chimica di laboratorio e una successiva analisi organolettica da parte di una commissione di tecnici degustatori. La DOC Asolo Montello è una delle poche DOC che non prevede il rilascio dei contrassegni di stato, ma certifica e autorizza l'uso della denominazione sulla base del lotto di produzione. Una volta ottenuta l'approvazione si procede quindi all'etichettatura delle bottiglie.

Produzione annata 2019:

N. 2207 bottiglie.

Profilo organolettico:

Colore rosso rubino intenso. I tratti olfattivi sono fini e complessi, caratterizzati da sentori fruttati di amarena, ribes, visciole, arricchite da note di vaniglia ed erbe officinali. Al palato si presenta voluminoso e armonico, con una tannicità elegante e ben bilanciata dall'affinamento in legno.

Abbinamento:

Ideale su carni rosse, selvaggina, brasato di vitello, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

Servire a 18° C.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.
 Cartoni da 6 bottiglie.
 Pallet EPAL da 80 cartoni (5 strati)
 o 96 cartoni (6 strati).