

Scheda tecnica

Bausk

Merlot IGT Colli trevigiani

Denominazione	Merlot IGT Colli trevigiani
Zona di origine	Collalto di Susegana
Altitudine	205 m. s.l.m. (max)
Terreno	Argilloso
Ettari	1 ettaro
Uvaggio	Merlot in purezza
Vitigno	Clone di vecchia varietà di Merlot
Forma di allevamento	Cordone speronato
Epoca di vendemmia	10 - 15 ottobre
Uva per ha max	Dai 40 ai 50 q.li per ha
Densità di impianto	7000 viti per ettaro
Elevaggio	Barriques e tonneaux: 24 mesi Botte grande: 12 mesi
Affinamento	Almeno 6 mesi in bottiglia

Profumo	Sentori di frutti di bosco, prugna, ciliegia accompagnati da delicate note speziate.
Gusto	Marcato ed armonico, ripete in bocca la croccantezza del frutto espresso al naso in un equilibrata prova di finezza ed eleganza
Colore	Rosso rubino intenso

Gradazione alcolica	13,5%
---------------------	-------



Annata 2012 e 2013:



Annata 2009:



Abbinamenti: Arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate coricate in ambiente fresco e ad umidità costante.

Temperatura di servizio: 18/20° C.

Formati disponibili: 0,75 lt - 1,5 lt.