

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	100% Merlot
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	1 anno 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%

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE
Densità a 20/20 C		0.99548
Carboidrati	g/100ml	0.02
Carboidrati (incluse fibre)	g/100g	0.02
Proteine	g/100ml	0
	g/100ml	0
Grassi	g/100ml	0
Sodio	Mg/l	45.00
Calorie / 100 g	Kcal/100g	73.78
Calorie / 100 ml	Kcal/100ml	73.44
Kilojoules / 100 g	Kj/100g	309.00
Titolo alcolometrico volumico	% vol	13.32
Glucosio, Fruttosio	g/l	0.15
Titolo alcolometrico volumico totale	% vol	13.33

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.