

{ MARCORÀ 76 }

Merlot pieno e robusto dal colore rosso rubino carico.
Profumo vinoso intenso, sentore di frutta a bacca rossa: more e mirtilli,
ribes e amarena.
Morbido e rotondo con tannini eleganti e non aggressivi.

VITIGNO

Merlot 100%

ABBINAMENTI

Indicato con piatti saporiti come risotti e paste con ragù carne, oppure con carni rosse e bianche (carni di maiale, vitello, coniglio e pollame), con piatti a base di cacciagione e funghi (porcini) o formaggi a medio invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C.

ZONA DI PRODUZIONE

Ogliano di Conegliano (Treviso). Vigneti di proprietà.

TERRENO

Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.

NUTRIZIONE

Effettuata con sovescio e metodi naturali.
Nessun trattamento di origine chimica e animale, allevamento compatibile con la produzione di uva biologica.

DENSITÀ IMPIANTO

5200 piante per ettaro.

RESA MASSIMA

120 q.li/ettaro

VENDEMMIA

20 settembre / 10 Ottobre. Selezione e vendemmia rigorosamente manuale.

VINIFICAZIONE

Mosto a contatto sulle bucce per circa 14 giorni.

INVECCHIAMENTO

Fermentazione in acciaio, maturazione di 6/8 mesi in tonneau, ulteriore invecchiamento di 6/8 mesi in bottiglia.

CLASSIFICAZIONE

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 l

IMBALLO

Cartone da 12 bottiglie



Azienda Agricola Baldi
Via Marcorà, 76 Ogliano
31015 Conegliano (TV)
info@proseccobaldi.it
www.proseccobaldi.it