

RIONDO

MERLOT



TIPOLOGIA VINO	Rosso, fermo
DENOMINAZIONE	Veneto I.G.T.
UVAGGIO	Merlot, altre uve
ALCOOL (%VOL)	13,5 %vol
ZUCCHERI RESIDUI	9 g/litro
ACIDITÀ TOTALE	5.6 g/litro
FORMATO	750 ml
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 °C
METODO DI PRODUZIONE	Parte delle uve viene lasciata appassire sulle viti prima dell'inizio della raccolta, mentre un'altra parte viene raccolta a maturazione avvenuta ed appassita a temperatura ed umidità controllate. La vinificazione avviene con il sistema "technological tank" dove le bucce ed il vino vengono continuamente rimescolati assieme ad anidride carbonica per estrarre colore e tannini. Il vino ottenuto viene affinato in parte in acciaio e in parte in grandi botti di legno per 12 mesi.
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Riondo Merlot è un vino strutturato, intenso e complesso al naso. Le note speziate e fruttate sono dominanti, con sentori di cioccolato e frutta a bacca nera. Il tannino è deciso e dona equilibrio e finezza al vino. Ottimo con antipasti a base di salumi, si abbina perfettamente con sughi a base di carne, arrostiti e a piatti di piccola selvaggina.



ASIA WINE TROPHY
08/2022

GOLD

ANNATA: 2019



LUCA MARONI
09/2020

92

ANNATA: 2018