

# CASA ROMA

VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



## MERLOT PIAVE RISERVA

Denominazione di Origine Controllata

Vino da colore rosso rubino tendente al granato. Sapore armonico, persistente e di buona struttura. Profumo intenso di frutti rossi piacevolmente speziato. Affinamento in botti di rovere / *A ruby red wine, tending to garnet red. Aged in oak barrels, it has a harmonious, persistent and well-structured flavour. The bouquet of red fruits is intense and pleasantly spicy.*

### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

**Zona di origine - Town of production:** Campo di Pietra (Salgareda)

**Vitigno - Variety:** Merlot

**Forma di allevamento - Training system:** Guyot

**Periodo di Vendemmia - Harvest period:** Primi di ottobre - Early October

**Resa q.li uva per ha - Yield per hectare:** 100 quintali - 10,000 Kg

**Vinificazione - Fermentation:** In tino aperto con 7-10 giorni di macerazione.  
Open-top fermentation with 7-10 days of maceration.

**Affinamento - Aging:** In botti grandi e piccole per 12 mesi, in bottiglia per 12 mesi - In large and small barrels for 12 months, in the bottle for 12 months.

**Alcool - Alcohol content:** 13% Vol.

**Acidità totale - Total acidity:** 5.0 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIAL QUALITIES

**Colore - Colour:** Rosso rubino con riflessi granati.  
Ruby red with garnet red highlights.

**Bouquet:** Ricordi di ciliegia matura, di frutti di bosco accompagnati da un sentore di tostato.  
Recalls ripe cherry and forest fruits alongside a hint of toasted bread.

**Sapore - Flavour:** Pieno, rotondo e gradevolmente tannico.  
Full, rounded and pleasantly tannic.

**Temperatura di servizio - Serving temperature:** 18-20°C

**Formati disponibili - Sizes available:** Classic 0,75 L