



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

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 - 10000 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