Astoria crea il merlot doc: “Il Puro”

00opyx9nkjxt7-375x500-37cfcf52

Nei terreni ciottolosi e sassosi dell’entroterra del Veneto orientale, soprattutto lungo il corso del fiume Piave, le viti di Merlot hanno trovato nei secoli un terreno ideale dove esprimersi. Lo prova anche il Merlot “Il Puro” di Astoria, di “pure” uve Merlot. Una caratteristica che fa di questo rosso un vino morbido ma intenso, riconoscibile dal colore scuro con sfumature violacee, dal profumo di spezie e frutti rossi. Come bottiglia è stata scelta una bordolese imperiale bassa di colore nero che da già l’idea della struttura solida e corposa del suo contenuto. Disponibile nei migliori ristoranti, wine bar ed enoteche.

TECNOLOGIA

Vinificazione in rosso, tradizionale, con macerazione prolungata a temperatura di 26/28° C per estrarre sostanza colorante e tannino necessari ad affrontare i tre mesi di maturazione, in botte da 30 hl, con esaurimento della fermentazione malolattica. Imbottigliamento con filtrazione leggera e affinamento in bottiglia per diversi mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino molto intenso con sfumature violacee.

Odore: intenso, tipico, con ricordo di frutta a bacca rossa e spezie.

Sapore: pieno, corposo, morbido, di grande intensità e struttura.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcool effettivo, % vol. 12.50 – 13.50

Zuccheri, g/l 5.50 – 6.50

Acidità totale, g/l 4.50 – 5.50

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C, stappando la bottiglia poco prima.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

www.astoria.it