



## MERLOT

Il nome **DS** deriva dalle iniziali del cognome **De Stefani**, famiglia che da cinque generazioni produce vini Premium in Veneto, Italia. "**Tra Mari e Monti**" rappresenta il vero significato di questi vini, accuratamente prodotti in Veneto tra il Mar Adriatico e le Dolomiti, dove il microclima è perfetto per la crescita e maturazione delle uve.

**DS Merlot** presenta un colore rosso rubino vellutato e al naso intriganti profumi di frutti a bacca rossa, dall'amarena alla prugna, dal ribes al mirtillo, con la tipica nota erbacea e terrosa. Al gusto è intenso e strutturato, con tannini nobili e definiti, risulta l'accompagnamento perfetto per arrostiti, carni bollite, affettati e legumi. Sugeriamo di servire a 16-18°C.



### SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Trevenezie IGT.

**UVE:** 100% Merlot.

**ZONA DI PRODUZIONE:** nord-est Italia.

**TERRENO:** alluvionale, molto ricco di argilla.

**CLIMA:** mite, con poche piogge e temperature estive alte che permettono una perfetta maturazione dell'uva.

**DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO:** 4.000-8.400 viti per ettaro allevate a guyot.

**GESTIONE DEL VIGNETO:** per ottenere la perfetta maturazione delle uve, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle cimature estive e delle attente defogliazioni. Inoltre, la resa è molto bassa per produrre uva ricca di corpo e aroma.

**VENDEMMIA:** fine di Settembre con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche e di ottenere tannini morbidi.

**VINIFICAZIONE:** diraspa-pigiatura, macerazione in speciali vinificatori alla temperatura di 25-28°C per 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica, svolta esclusivamente con lieviti indigeni a temperatura controllata, termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique per alcuni mesi sui propri lieviti dopo la fermentazione malo-lattica.

**ALCOL:** 13,5% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore rosso rubino vellutato e al naso intriganti profumi di frutti a bacca rossa, dall'amarena alla prugna, dal ribes al mirtillo, con la tipica nota erbacea e terrosa. Al gusto è intenso e strutturato, con tannini nobili e definiti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** ideale con arrostiti, carni bollite, affettati e legumi.

**CONSERVAZIONE:** in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 15 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 8-10 anni dalla vendemmia.

**CAPACITA' BOTTIGLIA:** 750 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA** (diametro x altezza): 80 x 300 mm.

**PESO BOTTIGLIA E CARTONE** (pieno): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ca.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6.

**CARTONI E BT PER PALLET:** 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** (lunghezza x larghezza x altezza): 246x 175x305.

DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: [info@de-stefani.it](mailto:info@de-stefani.it) – [www.de-stefani.it](http://www.de-stefani.it)