

# SUTTO

## MERLOT

Da sempre la Famiglia Sutto ha dimostrato una devozione nei confronti di questo vitigno: il Merlot annata ha un'ottima espressione sia in gioventù, sia nella naturale evoluzione, donando piena soddisfazione alle nostre tavole.



**Colore** *Rosso spinello intenso.*

**Profumo** *Nel bicchiere emana delle note ben pronunciate di frutta rossa matura piacevolmente accompagnate da lievi sfumature speziate di pepe nero e cannella.*

**Sapore** *Al palato è tipicamente intenso, armonioso e soddisfacente, con tannini ben evoluti e un piacevole retrogusto speziato.*

**Tipologia di produzione** Vinificato in rosso per un periodo di macerazione medio lungo con periodiche follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce, favorendo inoltre l'ossigenazione dei lieviti, rendendoli quindi più attivi. La complessità del vino è data da un parziale affinamento in Tonneaux.

**Gradazione** 13% Vol.

**Vendemmia** Terza decade di settembre.

**Varietà uve** 100% Merlot.

**Formato** 0,75 lt.

**Abbinamenti consigliati** Ottimo con i secondi di carne alla griglia e nobili carni bianche da cortile. Il coniglio "in salmi" ne è un esempio, così come la ricetta della "faraona alla veneta".

**Servizio** Va servito alla temperatura di 18°C.

**Come indicare nella lista vini** Merlot IGT Trevenezie, 2019, Sutto.

