

Tenuta Sant'Anna

Merlot VENEZIA DOC

Un grande classico dei vini rossi, il Merlot è ormai naturalizzato in quest'area della Venezia Doc, dove dà vita a vini di buon corpo e morbidezza senza pari: facili da apprezzare e da abbinare ai saporiti cibi tipici della tradizione culinaria italiana. Fruttato, morbido, equilibrato. Una grande tradizione di Tenuta Sant'Anna.

UVE	Merlot
RESA UVE	Circa 70-80 qli/ha
ORIGINE	Veneto sud-orientale, Tenuta Sant'Anna
ALTITUDINE	Terrazzamenti da 30 a 40 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Allevamento a Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.000/5.000 piante per ettaro
AFFINAMENTO	In vasche di cemento
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 12,5% vol Acidità totale 5,3 g/l
LONGEVITÀ	4-5 anni

Terreni

Il terroir è un terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo -un paleosuolo- detto "caranto". Il clima è generalmente temperato e umido grazie alla vicinanza del mare, ma sono presenti forti escursioni termiche dovute all'alternanza di venti freschi (Bora) e caldo-umidi (Scirocco).

Vinificazione

Dopo la diraspatura e la pigiatura la vinificazione avviene in acciaio con rimontaggi giornalieri e macerazione sulle bucce di 5-6 giorni alla temperatura di 25-28° C. Segue una fermentazione malolattica e l'affinamento in vasche di cemento.

Degustazione

Si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Al naso esprime note floreali di rosa lasciando subito spazio ai sentori fruttati della confettura di fragola. In bocca è morbido, equilibrato, di buon corpo con tannini morbidi.

Abbinamenti

Salumi e formaggi di media stagionatura, primi piatti con sughi a base di carne.

