



Az. Agr.

Casa Cornoer



Merlot Vendemmia Tardiva

MERLOT VENDEMMIA TARDIVA D.O.C. Piave

Zona di Produzione - *Production area*
Veneto/Piave

Vitigno - *Grape variety*
100% Merlot

Vendemmia - *Vintage*
Raccolta in tardo autunno (vendemmia tardiva), lunga macerazione in vinaccia, invecchiamento minimo di 8/10 mesi in botti grandi e barrique terzo ciclo
Harvest late autumn (late harvest), long maceration, refining in large casks and third cycle barrels for at least 8/10 months

Gradazione Alcolica - *Alcohol content*
12,5% vol.

Colore - *Colour*
Rosso rubino intenso con riflessi di marasca, granato se invecchiato
Intense ruby red with marasca cherry tones, acquiring garnet reflections when aged

Profumo - *Bouquet*
Vinoso, intenso, delicato dalle caratteristiche note di frutta a bacca rossa, in particolare del mirtillo e del lampone, etereo e gradevole se invecchiato
Winey, intense, delicate with characteristic notes of red berried fruit, in particular blueberry and raspberry, ethereal and pleasant when aged

Sapore - *Flavour*
Asciutto o talvolta abboccato, armonico, di corpo, giustamente tannico
Dry or sometimes semi-dry, harmonious, with body and balanced tannins

Abbinamenti - *Food combination*
Si accosta egregiamente con arrostiti di carni bianche e rosse, pollame, formaggi stagionati, in particolare con selvaggina
Ideal when served with roasted white and red meats, poultry, cheese and in particular game

Temperatura di servizio - *Serving temp.*
18/20° C

