



azienda agricola

MENEGUZ CESARE
DI SARA MENEGUZ

vinimeneguzsara.it



FESTUCA · Merlot IGT Marca Trevigiana

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di origine: Corbanese (TV)

Terreno: terreni collinari a medio impasto, di marna calcarea.

Vitigno: Merlot 100%

Forma di allevamento: Sylvoz

Periodo di vendemmia: fine settembre

Resa q.li uva per ha: 120

Vinificazione: La fermentazione alcolica con macerazione avviene in cisterne di acciaio ad una temperatura costante di circa 20-22°C. Vengono effettuati due rimontaggi al giorno. La permanenza sulle bucce durante la fermentazione alcolica varia da 8 a 10 giorni a seconda delle annate. La fermentazione malolattica si svolge in acciaio e l'affinamento avviene in bottiglia.

Alcol: 12% vol · **Acidità totale:** 5.5 gr/lt · **Zuccheri:** 4 gr/lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino vivace.

Bouquet: frutti rossi e prugne, papaveri ed erbe aromatiche.

Sapore: fruttato e giovane, con note di ribes rosso, lamponi e fragoline selvatiche.

Abbinamenti: L'abbinamento ideale è con formaggi di media stagionatura, salumi, carni bianche e rosse, bollite o arrostate.

Temperatura di servizio: Degustatelo a 18 °C.

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 lt

FESTUCA · Merlot IGT Marca Trevigiana

TECHNICAL INFORMATION

Area of production: Corbanese (TV)

Soil: Hilly medium textured soil of calcareous Marlstone.

Variety: Merlot 100%

Training system: Sylvoz

Harvest period: end of september

Yield per hectare: 120

Fermentation: The alcoholic fermentation and soaking takes place in stainless steel tanks at a constant temperature of 20-22°C.

Pumping over is carried out twice a day. During alcoholic fermentation must is left on peels for 8 to 10 days depending on the year. Malolactic fermentation takes place in stainless steel tanks. The wine is then refined in bottle.

Alcohol cont.: 12% vol · **Tot. acidity:** 5.5 gr/lt · **Sugar:** 4 gr/lt

SENSORIAL QUALITIES

Colour: lively ruby red

Bouquet: plum and red fruits, poppies and aromatic herbs.

Flavour: young and fruity, with blackcurrant hints, raspberries and wild strawberries.

Food pairings: perfect match with medium-mature cheeses, cold cuts, white and red meat, boiled or roasted ones.

Serving temperature: enjoy at 18°C

Sizes available: bottle of 0,75 lt

Az. Agr. Meneguz Cesare di Sara Meneguz · www.vinimeneguzsara.it

P. IVA 04001400268 · Via Ghette 13 · 31010 Corbanese di Tarzo (TV)

✉ info@vinimeneguzsara.it · [f](#) [vinisarameneguz](#) · [i](#) [sarameneguz](#)