



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

MERLOT

COLLIO

Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva

100% Merlot

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1964

Alcool

13% vol

Acidità totale

5,00 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In botti da 25 hl ed in tonneaux da 500 litri per 24 mesi.

Poi riposa 9 mesi in bottiglia.

Shelf life

Da 6 a 10 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Colore rosso rubino intenso.

Aroma pieno e fragrante che ricorda l'amarena, il lampone, la mora e il mirtillo. Con l'evoluzione, il bouquet si arricchisce di note speziate. Gusto caldo, pieno e sapido.

Accostamenti gastronomici

Vino indicato per piatti di carne rossa, arrostiti, brasato al forno e formaggi ben stagionati. Servire a 18°C.



Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl
Via Contessa Beretta, 29 - 34072
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311
info@tenutavillanova.com
www.tenutavillanova.com

Tabella smaltimento rifiuti

BOTTIGLIA	VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	C/ALU 90
TAPPO	SUGHERO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA	FOR 51

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.