



VIGNE DEL BOSCO
OLMÈ

SELVA NERA

VENETO IGT
MERLOT 2021

Vitigno: Merlot 85%, Cabernet franc 15%.

Terreno: argilloso limoso con fondo calcareo di caranto.

Impianto: vigneto allevato a Sylvoz, 2700 viti ad ettaro, con due archetti da 6/8 gemme ciascuno.

Produzione: 60/70 quintali per ettaro, quando necessario pratichiamo il diradamento nel periodo dell'invaiaura.

Vendemmia: solo i migliori grappoli vengono selezionati. Il 37% dell'uva viene appesa ai fili del vigneto e fatta appassire all'aria per 45 giorni circa.

Vinificazione: le uve vengono diraspate e messe in vinificatori a macerare per almeno 10 giorni, dopo la pressatura soffice si innalza la temperatura a 22/24°C per permettere l'innesto della malolattica. Segue un affinamento di 20 mesi in tonneaux.

Colore: rosso rubino intenso con unghia granata.

Olfatto: balsamico e fruttati di piccoli frutti rossi, cacao e spezie.

Gusto: sorso ampio e notevole personalità, con tannini morbidi che accompagnano una lunga persistenze. Temperatura di servizio: 18°C

Alcool (% vol): 14

Temperatura di servizio: 18/20°C

Abbinamenti: formaggi stagionati, selvaggina, stufati e brasati di manzo.



AZIENDA AGRICOLA VIGNE DEL BOSCO OLMÈ
Via Cal Torta, 549 - 30022 Ceggia (VE) Italia
Tel/Fax 0421 329365 - info@vignedelbosco.com
www.vignedelbosco.com