



MERLOT

# La Barchessa

— IGP Veneto —

La barchessa di proprietà, antico gioiello del 1800, è segno di un passato che ci lega con orgoglio al nostro territorio. Ambiente di lavoro agricolo, per secoli ha visto intrecciarsi storie di contadini e di importanti famiglie nobiliari che attraverso il loro lavoro e la loro cura per la terra, ne hanno saputo valorizzare i prodotti migliori, come testimonia il nostro merlot “La Barchessa”.

Our own barchessa, ancient jewel dating back to the XIX century, is the symbol of a past time that bounds us to our roots with pride. It used to be the place of agricultural labor and rural life, for decades witnessing the interaction of the farmers lives and those of the famous noble families. The people who were wisely growing and harvesting the fruits from their land, through hard work, experience, passion and care for the terroir. The same passion became our commitment to our sublime merlot “La Barchessa”.



# La Barchessa

**COLORE** Rosso rubino intenso con riflessi granati

**PROFUMO** Note di frutta rossa matura, amarena, con piacevole sentore di cuoio, spezie, pepe e liquirizia

**SAPORE** In bocca si ritrovano i sentori percepiti all'olfatto. Tannino morbido. Di grande corpo e struttura, è un vino ricco ed equilibrato, avvolgente e vigoroso.

**ZONA DI PRODUZIONE** Vigneto di proprietà collocato a Nord della provincia di Treviso

**UVAGGIO** 100% Merlot

**ESPOSIZIONE** Nord Sud

**ALTIMETRIA DEL VIGNETO** 30 metri slm

**NATURA DEL SUOLO** Medio impasto tendente al sassoso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot

**EPOCA DI RACCOLTA** Prima metà di ottobre, vendemmia manuale

**VINIFICAZIONE** Vinificazione in rosso con macerazione/fermentazione della durata di circa 20 giorni.

Segue fermentazione malolattica in acciaio ed invecchiamento in botte piccola in legno di rovere per almeno 18 mesi. Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13.5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16°-18°C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Ideale con piatti strutturati a base di carni rosse, con della selvaggina o ancora con formaggi stagionati. Piacevole anche da degustare da solo. Un grande vino di compagnia.

**DENSITÀ DI IMPIANTO** 5000 ceppi / ettaro

**RESA PER ETTARO** 50-60 q.li / ettaro

**ZUCCHERI RESIDUI** 3 g/L

**ACIDITÀ TOTALE** 5,80 g/L

**PH** 3.60

**SHELF LIFE** Minimo 12 anni dalla vendemmia

---

**COLOR** Deep ruby red color with garnet hues

**BOUQUET** Red ripe fruit, sour cherry, with a pleasant note of leather, spices, pepper and licorice

**AROMA** The palate is coherent with the bouquet fragrances. Smooth tannins. Well structured, full-bodied wine, rich and balanced, enchanting and powerful at the same time.

**PRODUCTION AREA** Own estate in the North of Treviso province

**GRAPES** 100% Merlot

**SUNLIGHT** North-South

**VINEYARD ALTITUDE** 30 m (100 ft) above sea level

**SOIL TYPE** Mainly stony

**VINEYARD TYPE** Guyot

**HARVEST PERIOD** First half of October, hand-harvest

**WINE MAKING PROCESS** Red wine vinification, fermentation/maceration on the lees for about 20 days. Malolactic fermentation in stainless steel tanks. Aging for at least 18 months in French oak barrique and minimum 6 months in the bottle.

**ALCOHOL CONTENT** 13.5% vol.

**SERVING TEMPERATURE** 16-18 C (61-65 F)

**FOOD PAIRING** Perfect with some elaborated braised red meat and game, or aged cheese. Very suitable also to be drunk on its own. A meditation wine.

**PLANTING DENSITY** 5,000 vines/ha

**YIELD** 50-60 q/ha

**RESIDUAL SUGAR** 3 g/L

**TOTAL ACIDITY** 5,80 g/L

**PH** 3.60

**SHELF LIFE** At least 12 years