

# “RUGA” Merlot I.G.T.

**BERNARDI**  
*Pietro e Figli*

Vino rosso Merlot Colli Trevigiani IGT

## Zona di origine

Colli Trevigiani

## Vitigno

Merlot

## Forma di allevamento

Doppio capovolto

## Periodo di vendemmia

15 - 30 settembre

## Tipo di vendemmia

A mano

## Uva per ha

100 q.li/ha

## Vinificazione

In rosso con macerazione sulle bucce

## Fermentazione primaria

Fermentazione sulle bucce e svinatura

## Affinamento in bottiglia

15 gg

## Alcohol

12% Vol.

## Caratteristiche del terreno

Terreni pesanti tendenzialmente argillosi

## Densità impianto

4.000 piante/ha

## Colore e Perlage

Colore rosso rubino intenso con sfumature granate all'invecchiamento

## Profumo

Profumo vinoso, con sentore di lampone

## Gusto

Gusto asciutto, morbido, giustamente tannico

## Abbinamenti gastronomici

carni rosse e bianche, anguilla e baccalà

## Conservazione

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce

## Come indicare sulla carta dei vini

Bernardi Pietro e Figli  
“RUGA” Merlot Colli Trevigiani IGT

## Temperatura di servizio

18 - 20° C

