

## PUNTO

La più alta  
espressione  
del territorio



Vino: Rosso  
Varietà: Merlot 100%  
Denominazione: DOC Colli Berici Merlot Riserva  
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)  
Sistema di impianto/ceppi Ha: Guyot/4.000  
Eta'della vigna: 25/35anni  
Produzione per Ha: 50 q.li  
Vendemmia: manuale seconda e terza settimana di Settembre,  
prima di Ottobre. Leggero appassimento in plateaux per 20/30 gg.

### Operazioni di cantina:

pigiadiraspatura, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in fermentini a gestione automatica di precisione, con movimento giornaliero della vinaccia e ossigenazione del mosto/vino. Affinamento per 36 mesi in Barriques di rovere francese nuove 100%.

### Dati analitici:

Alcohol 15%  
Ph 3,5  
Ac. Tot. 5.50 gr/lit  
Ext. Secco 32 gr/lit

### Note organolettiche:

rosso rubino intenso con riflessi violacei, esprime al naso note di frutta balsamica di sottobosco, terra minerale, spezie, in bocca entra pieno, ricco e avvolgente, il dialogo frutto legno ne completa la sovranità.

### Abbinamento:

carni rosse, selvaggina e formaggi di forte personalità o fine pasto con cioccolato e frutta secca.

### Longevità:

20 anni min.

### Commento del winemaker.

*Il Merlot è riconosciuto come un vitigno di grande potenza come materia, generoso nella quantità, adattabile a diversi climi e Terroir e resistente alle avversità atmosferiche. Se gestito nella vigoria e produzione dà risultati eccellenti in qualità e personalità, tanto da essere considerato uno dei più grandi vini al mondo. Questo è Punto: potenza, concentrazione, complessità e grande eleganza.*