

# Venit



## PHILO

### *Merlot Igt Venezia Giulia*

“Spesso, problematiche del presente trovano soluzioni in antiche pratiche del passato.”

Fiore della Veccia Sativa, leguminosa di grande virtù presente nei nostri vigneti.

Un ottimo concime naturale e vegetale che sposa la nostra Filosofia. Profumi intensi di marmellata di prugne, viole passite e chiodi di garofano, che anticipano aromi di frutti neri e speziatura orientale.

### *Scheda tecnica*

**Cantina:** Venit

**Nome:** Philo

**Denominazione:** Igt Venezia Giulia

**Uve:** Merlot

**Tipologia:** Rosso fermo Vegan

**Gradazione alcolica:** 13%

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Vendemmia:** Manuale

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve e fermentazione in acciaio inox a 16°C con lieviti selezionati.

**Affinamento:** 2 mesi sui lieviti con frequenti bâtonnage, 4 mesi in bottiglia.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.

**Descrizione etichetta:** Il fiore della Veccia Sativa è il simbolo di un'alternativa intelligente all'uso di concimi chimici e richiama le antiche pratiche del passato. Perché, spesso, possiamo trovare soluzioni alle complessità del domani nelle semplicità del passato.

**Note del sommelier:** Profumi intensi che già a distanza si percepiscono. Marmellata di prugne, viole passite, note di sottobosco, chiodi di garofano. Decisamente un bouquet complesso.

All'assaggio è vellutato e morbido, pur con una buona acidità e salinità che si innalzano nel finale.

Risotti al radicchio tardivo e lasagne vegetariane.

## Venit

Soc. Agr. MEAvitis s.s.

Piazzetta N. Bixio, 18

33170 Pordenone (PN) - Italia

Marco: +39 340 785 2412

Elia: +39 347 837 0247

info@venit.wine