CUZZIOLGRANDIVINI

Villa Minelli

Italia - Veneto - Ponzano Veneto (TV)

MERLOT VENETO IGT

100% Merlot

Zona di produzione: comuni di Ponzano Veneto e Villorba
Terreno: franco-argilloso con presenza di ferro, ricco di scheletro
Vendemmia: manuale in cassetta con selezione dell'uva in vigneto
Vinificazione: cernita dell'uva su tavolo vibrante, diraspatura e premacerazione a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in maceratori orizzontali. Affinamento in vasche di acciaio inox sulle fecce fini con regolari bâtonnage fino all'imbottigliamento
Affinamento: almeno 6 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino acceso
Profumo: piccoli frutti di bosco, in particolare la mora di rovo, rosa rossa, spezie dolci, tabacco, incenso; finale "minerale" con sentori di grafite
Sapore: avvolgente morbidezza su fondo caldo; progressivamente si apre ad una bilanciata sapidità ed un finale fresco su note fruttate
Grado Alcolico: 12,5% vol

Villa Minelli

Proprietà / Fondatori Edizione Property / Luciano Benetton
Inizio Attività 2006
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 10
Bottiglie prodotte 80.000

Nata nel 2006 dalla volontà di vinificare in proprio le uve delle vigne di tre Ville Venete site nei comuni trevigiani di Ponzano e di Villorba, la Società Agricola Villa Minelli, dopo i primi anni atti a sperimentare i vitigni locali ed i "singoli terroirs", con il 2012 inizia il suo percorso. Vini freschi, IMMEDIATI ma soprattutto figli della propria terra, interpretati da un team di giovani e talentuosi enologi ed agronomi. La grande particolarità di questa azienda è che una parte delle vigne, così come la cantina, sono all'interno di una grande proprietà dove insistono i magazzini ed i depositi logistici di una grande società manifatturiera. Le altre vigne sono anch'esse piantate in luoghi speciali, visto che sono parte integrante del parco di tre belle Ville Venete. Tutto ciò non impedisce di produrre uve di grande qualità dalle quali si ottengono vini, capaci nei rossi di un buon invecchiamento, come per il Merlot Vecchie Vigne, e dunque perfetti ambasciatori della Marca Trevigiana.