



MERLOT I.g.t.

VITIGNI: Merlot

VIGNETI:

questo vino nasce da uve merlot coltivate nella zona di pianura dell'Est veronese, allevata a spalliera.

TECNICHE PRODUTTIVE:

dopo la raccolta segue la macerazione e la fermentazione a temperatura controllata. Una volta svinato, l'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inossidabile. Dopo ciò, il vino viene posto a fermentare in botti di rovere di Slavonia prima di essere trasferito in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi granata.

Profumo: intenso e speziato, con una piacevole nota di frutti di bosco.

Gusto: armonico, equilibrato, con una giusta morbidezza.

Gradazione alcolica: 12 % vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

è l'ideale abbinamento con arrostiti, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

SERVIZIO:

Va servito in ampi bicchieri ad una temperatura di 18° C.