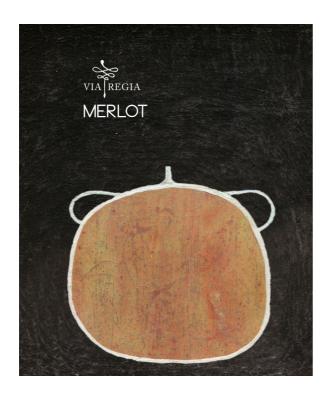


MERLOT VENETO IGT

Vino rosso fermo



VITIGNO: MERLOT

FORMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE A
CONTATTO CON LE BUCCE PER 10 GIORNI IN
SERBATOI DI ACCIAIO INOX.
AFFINAMENTO 12 MESI IN CANTINA E
SUCCESSIVO IMBOTTIGLIAMENTO.

ALCOL: 12.5% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: VINO ROSSO RUBINO. AL NASO SI PRESENTA VEGETALE E MINERALE. IN BOCCA FRUTTATO E SAPIDO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 ° C

ABBINAMENTI:

OTTIMO CON UN TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI, PERFETTO ANCHE CON PRIMI PIATTI CON SUGHI A BASE DI CARNE.

VIA REGIA SOCIETA' AGRICOLA DI PEZZATO MANUELA E CARRARO ELENA S.S. VIA TERRAGLIO, 489/E - 31022 PREGANZIOL (TV) 0422-330854 - INFO@VIAREGIA.IT







