



SACCHETTO



## MERLOT IGT VENETO

**Classico Merlot Veneto dal profumo ampio e suadente. I sentori sono quelli della frutta matura come la ciliegia e la fragola. Al palato si presenta fresco, di notevole struttura e persistenza. Ottimo anche con primi piatti sostanziosi, polenta e preparazioni a base di carni rosse, compresi gli arrosti. Da Servire a 16-18°C.**

Classificazione: Merlot I.G.T. Veneto

Zona d'origine: Veneto

Vitigni: Merlot

Vinificazione: Pigiadiraspatura e macerazione sulle vinacce a temperatura controllata, successiva fermentazione con lieviti selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 24/36 mesi

Colore: Rosso rubino con sfumature violacee.

Profumo: Vinoso intenso, ampio, suadente.

Sapore: Asciutto, armonioso, lievemente erbaceo.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Acidità totale: 5,3 - 5,5 g/l

Residuo Zuccherino: 4 - 6 g/l

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Abbinamenti consigliati: Anche con primi piatti sostanziosi, polenta e preparazioni a base di carni sia bianche che rosse, arrosti.