



SACCHETTO



MERLOT VENETO IGT

Classico Merlot Veneto dal profumo intenso, ampio e suadente. Il sapore è secco, armonioso e lievemente erbaceo. Ottimo anche con primi piatti sostanziosi, polenta e preparazioni a base di carni sia bianche che rosse, compresi gli arrosti. Da servire a 16-18°C.

Classificazione: Merlot Veneto I.G.T.

Zona d'origine: Veneto

Vitigni: Merlot

Vinificazione: Pigiadiraspatura e fermentazione a contatto con le bucce per 10/15 giorni, poi il vino viene separato dalle vinacce e fatto riposare.

Maturazione: In contenitori d'acciaio.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 24/36 mesi

Colore: Rosso rubino con sfumature violacee.

Profumo: Intenso, ampio suadente con sentori di frutta rossa matura e spezie dolci.

Sapore: Secco, 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.