

**MERLOT I.G.T. VENETO  
LINEA SF**



Classificazione:	Merlot I.G.T. Veneto
Zona d'origine:	Veneto
Vitigni:	Merlot
Vinificazione:	Pigiadiraspatura e macerazione sulle vinacce a temperatura controllata, successiva pressatura e fermentazione con lieviti selezionati.
Maturazione:	In contenitori di 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:	5,0 - 5,4 g/l
Zuccheri residui:	4 - 7 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.