

Merlot Doc Venezia



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal gusto intenso ma vellutato, colore rosso rubino intenso. Il suo profumo si libera attraverso una sinfonia di note erbacee che si fondono con un sapore gradevolmente corposo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo vino da tutto pasto e soprattutto con primi e secondi a base di carne.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	Merlot
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO	12,50 % vol
ZUCCHERI	3,00 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml