

Merlot Doc Venezia



VINIFICAZIONE

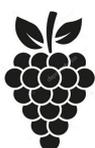
La nostra linea TRIANGOLO BIO nasce in un clima ideale, da terreni che sorgono tra i fiumi Livenza e Tagliamento, dove le province di Venezia, Treviso e Pordenone si incrociano. Ci prendiamo cura delle nostre vigne attraverso le rigorose tecniche di coltivazione e di difesa fitosanitaria previste per l'agricoltura biologica, che garantiscono la qualità e la genuinità dei nostri vini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso, profumo allettante che stuzzica i sensi. All'olfatto ricorda camomilla, ribes nero, mirtillo, cedro e pepe nero. Vino di grande personalità, dalla buona struttura e che mantiene nel palato un gusto sontuoso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene ai piatti di carni rosse.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Merlot
AREA DI PRODUZIONE	provincia di Venezia
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Merlot Doc Venezia
GRADO ALCOLICO	12,50 % vol
ZUCCHERI	4,00 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml