

MERLOT IGT VENETO



Vitigno 100% Merlot Biologico

Certificazione Biologico Valoritalia | Vegan Society

Provenienza Vigneti nella campagna trevigiana.

Vinificazione L'uva viene pigiata e posta a fermentare in vinificatori di acciaio inox, a temperatura controllata e non supera i 24°C. Seguono rimontaggi quotidiani automatici. Al termine di questa fase si passa alla svinatura ed alla pressatura delle bucce e vengono create le condizioni per favorire la fermentazione malolattica. Infine i travasi che precedono l'imbottigliamento.

Conservazione e invecchiamento In locali freschi e asciutti, può invecchiare 1-3 anni.

Colore Rosso intenso, eleganti note granate.

Profumo Piacevoli sentori di frutti rossi, nel finale percepiamo delle nuances di pepe verde.

Sapore Ottima l'entrata in bocca, piacevole la sensazione di leggero tannino diffuso sulla lingua e la percezione di calore e dolcezza data dalla alcolicità, buona la lunghezza e la persistenza.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18°C

Affinità gastronomiche Ideale con verdure grigliate. Indicato per la cucina vegetariana e vegana.

Confezione Bottiglia da 75cl., scatole da 6.