

Trattoria Italiana

Merlot IGT Veneto



Caraffa (75 cl)

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Merlot

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalla regione Veneto

TERRENI

Ampia varietà di terreni, di origine morenica e vulcanica in collina, alluvionali e sabbiosi in pianura, non manca una forte componente calcarea e minerale.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi.

Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso intenso con riflessi violacei

OLFATTO

Fresco e vinoso con profumi di frutta rossa matura, ciliegia, leggere note erbacee.

GUSTO

Ben bilanciato, asciutto e sapido, lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, ottimo con piatti semplici a base di carne rossa, arrosti, carni bianche, salumi, formaggi freschi e di media stagionatura.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

14-16°C

GRADO ALCOLICO

12,0% vol

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)