



Merlot delle Venezie

Indicazione Geografica Tipica



PROVENIENZA

Veneto e Friuli.

TERRNEO

Terreni profondi alluvionali e collinari ben esposti.

UVE

Merlot.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni, vengono eseguite ripetute follature per poter estrarre nel modo migliore le sostanze coloranti e polifenoli. Ultimata la fase di fermentazione, il prodotto travasato in acciaio, segue la fermentazione malolattica. Il vino viene poi, stoccato in acciaio inox fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso, dai profumi di ribes ed erbacei. Al palato presenta un carattere particolarmente morbido, sostenuto da tannini vellutati e da un lungo retrogusto.

ABBINAMENTO

Il Merlot è un vino versatile, che si accompagna bene a diverse pietanze: pasta con salse saporite, minestrone e stufati, piatti a base di vitello, anatra, coniglio, agnello e maiale. Servire a 16 °C.

FORMATO 0,75 l.

GRADAZIONE ALCOLICA 12 % vol.

www.pasqua.it