

MERLOT



Vitigno: 100% Merlot

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Sistema d'allevamento: Cappuccina

Vendemmia: Manuale a settembre inoltrato

Alcool svolto: 12,5° C

Colore: Rosso rubino

Note sensoriali: Dal sapore profondo e intenso ricorda la frutta a bacca rossa matura con sentori di prugna, ciliegia e mora. Retrogusto piacevole e persistente.

Abbinamenti consigliati: Adatto alle carni in umido, alla griglia, agli arrostiti e ai formaggi a pasta dura di media stagionatura. Buon tutto pasto

Temperatura di servizio: 18/20° C

