



MERLOT

ZONA DI PRODUZIONE: intero territorio italiano

GRADI: 12 % vol.

VINIFICAZIONE: Vino rosso ottenuto attraverso la macerazione del mosto a contatto con le bucce al fine di favorire l'estrazione del colore in fermentini in acciaio inox. Alla fine della fermentazione il prodotto viene stoccato in recipienti che lo conservano a temperatura controllata

COLORE: rosso rubino

PROFUMO: intenso ed equilibrato

SAPORE: armonico e ben strutturato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°

ABBINAMENTO: Ideale con carni rosse, bolliti misti, arrosti e formaggi stagionati

