



MERLOT TRENTINO DOC LA VIS

Grado: 13%

Vitigni: Merlot. Il vitigno di origine francese ha trovato nei vigneti avisiani pedecollinari e di fondovalle la dimora perfetta per eccellere in tutta la sua purezza.

Sistema di allevamento: guyot e pergola semplice trentina

Vinificazione: raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, decantazione statica del vino per 48 ore, fermentazione malo lattica in serbatoi di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi

Note di degustazione: Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo è complesso, molto persistente con un piacevole tocco di frutta rossa; in bocca è morbido, caldo ed elegante.

Colore: rosso rubino carico

Temperatura di servizio: 18°

Abbinamenti gastronomici: ottimo con i piatti della tradizione italiana, come lasagne alla bolognese e agnello al forno, oppure in abbinamento a braciole di maiale alla griglia.

