

I TIPICI



AI GALLI

MERLOT VENETO

Indicazione Geografica Tipica



TIPOLOGIA: Vino rosso fermo

UVE: Merlot 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in rosso delle uve Merlot. La fermentazione avviene a contatto con le proprie bucce in serbatoi di acciaio per un periodo di 8-10 giorni, alla temperatura controllata di 24-26 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati. Dopo la svinatura il vino riposa in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e netto, con note di violetta e frutti di bosco. Gusto equilibrato e fine, tannini ben presenti ma perfettamente integrati nella struttura.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si accompagna piacevolmente alle carni rosse, agli arrostiti ed in genere a tutti i piatti saporiti a base di carne.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

BTG PER CARTONE: 6, 12

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

| | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| BOTTIGLIA GL VETRO UVAG | CAPSULA C/PVC PVC | TAPPO FOR SUGHERO |
|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|

RACCOLTA DIFFERENZIATA
(Verifica le disposizioni del tuo comune)

ORGANICO

AI GALLI