



“MERLOT”

Garda - Denominazione di Origine Controllata

“UN ROSSO RICCO NEL PROFUMO
E NEL GUSTO”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti del nostro merlot crescono nella zona sud del Lago di Garda, dove il clima temperato del lago e il suolo delle colline moreniche ci permettono di avere uve di alta qualità.

VITIGNO

100% Merlot

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia, fatta alla metà di settembre, è seguita da circa 10-12 giorni di macerazione a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene affinato in vasche di acciaio in modo da preservare la freschezza e il forte bouquet fruttato tipici di questo uvaggio.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Presenta un colore rosso rubino intenso. Frutti rossi al naso. Al palato risulta un vino pieno, corposo ed elegante. Equilibrato e fine.

ALCHOOL 13%

IL CONSIGLIO

Per la sua piacevole giovinezza si presta a piatti freddi di carne, o con pollame ai ferri e allo spiedo. Anche con il pesce, purché saporito.

