



MERLOT GARDA DOC

“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.

ALCOOL 13%



IL CONSIGLIO

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

