



# DEBBIO GARDA DOC MERLOT

**“RICCO NEL PROFUMO E NEL GUSTO,  
AFFINATO IN LEGNO”**



## AREA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano nella zona collinare di Monzambano, a sud del Lago di Garda.

## VITIGNO

100% Merlot

## VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia di questo merlot avviene la prima settimana di ottobre. Le uve vengo delicatamente pressate e il mosto posto a macerazione per circa 10/14 giorni a temperatura controllata così da estrarre completamente il sapore di frutti rossi. Dopo un anno di invecchiamento in tonneaux il vino termina l'invecchiamento in bottiglia.

## COLORE

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da colore rosso scuro, al naso presenta note di prugna, ciliegia, spezie e cuoio con un velo leggero di tabacco. Al palato frutta matura che si bilancia bene all'acidità del vino e al tannino. Un vino elegante, ben strutturato e rotondo.

## ALCOOL 14%



## IL CONSIGLIO

Aprire almeno un'ora prima del servizio. Fantastico con la selvaggina e le carni rosse, specialmente arrosto.

