



- VITICOLTORI DAL 1877 -

Merlot Veneto

Denominazione: Merlot Veneto Igt

Vitigni: Merlot

Tipologia terreno: Di origine morenica collinare, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso brillante

Profumo: Al naso il profumo è molto intenso e fruttato, con sentori di ciliegia, marasca e piccoli frutti rossi

Sapore: In bocca si percepisce una sensazione armonica e avvolgente, molto equilibrato

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti: Perfetto con piatti a base di carne. Ideale con del pollo arrosto e patate. Da provare con coniglio in umido

Descrizione:

Merlot Veneto Igt è un prodotto che nasce sulle colline del Lago di Garda in un suolo di origine morenica e collinare nella Tenuta San Leone. Ottenuto da una selezione dei grappoli migliori di Merlot raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con una lunga macerazione per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Ne deriva un vino fragrante, avvolgente e armonico. Si presenta di colore rosso brillante. Al naso il profumo è molto intenso e fruttato, con sentori di ciliegia, marasca e piccoli frutti rossi. In bocca si percepisce una sensazione armonica e avvolgente, molto equilibrato. Perfetto con piatti a base di carne. Ideale con del pollo arrosto e patate. Da provare con coniglio in umido. ad una temperatura di 16-18 °C.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

