

Merlot

Indicazione Geografica Tipica - Veneto



TIPO: Rojo

VARIEDAD DE UVA: Merlot

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 11% vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 8 g / l

ACIDEZ TOTAL: 5.1 g / l

COLOR: Rojo rubí.

AROMA: ligeramente herbáceo, con notas de mora y frambuesa.

PALADAR: Sabor intenso, ligeramente herbáceo, sabores de estructura media, medio tánico.

COMBINACIONES GASTRONÓMICAS: asados, carnes blancas y rojas, pastas complejas, acompañamiento fresco en platos de pescado, como la "Bacala alla Vicentina".

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-18°C.



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 8 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,1 g/l

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: leggermente erbacei, sentori di mora e lamponi.

PALATO: Sapore intenso, leggermente erbacei, sentori di media struttura, media tannico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, carni bianche e rosse, paste complesse le acormento fresco su piatti di pesce frutturato come il bacala alla Vicentina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-18°C