



# Merlot

## Merlot IGT Marca Trevigiana

### Vini Rossi

#### VINIFICAZIONE:

Vino ottenuto dalla vinificazione in rosso in vasche di cemento per garantire una fermentazione regolare grazie ad un buon isolamento termico e quindi senza l'ausilio di un impianto di refrigerazione. Il vino staziona in questi serbatoi fino al momento dell'imbottigliamento.

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

È un vino di annata dal colore rosso rubino, al naso ricorda i frutti rossi. Al palato la buona acidità è ben equilibrata dalla sua morbidezza.

#### ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Vino che si abbina molto bene a tutto il pasto grazie alla sua semplicità, in particolare con taglieri di affettati e formaggi.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 - 20 °C



#### CARATTERISTICHE

12,5% vol. 100% MERLOT 140 q/ha

GRADAZIONE ALCOLICA

UVE

RESA

	CHE COS'È?	DOVE VA?
GLI	BOTTIGLIA VETRO	RACCOLTA VETRO
AU41	LAMINA - CAPSULA ALLUMINIO	
FOR51	TAPPO SUGHERO	RIFIUTI ORGANICI

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

# Il Rocolo

PROSECCO E VINI DEL MONTELLO

Azienda Agricola Il Rocolo | Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)  
349 838 5996 | 340 051 8761 - info@ilrocolo.eu - www.ilrocolo.eu