

I[®]GADI

VINI
DI VERONA



MERLOT VENETO IGT

Uve: 100% merlot.
Zona di Produzione: veneto.
Alcool: 12,00 % vol
Zuccheri: g/l 5
Acidità totale: g/l 5.5

IN VIGNETO

Tipo terreno: alluvionale, caratterizzato dalla compresenza di argille permeabili e strati ghiaiosi.
Densità d'impianto: 4000 piante / ha
Resa per ettaro: mediamente 100 q / ha
Sistema di allevamento: prevalentemente spalliera.

IN CANTINA

Vinificazione: vinificazione in rosso tradizionale con utilizzo di lieviti selezionati e attento controllo delle temperature di fermentazione. Affinamento di alcuni mesi in grandi botti di rovere.

A TAVOLA

Colore: rosso rubino intenso. **Al naso:** fruttato con note profonde di ciliegia matura, mora e mirtillo e un tocco finale speziato di vaniglia e nocciola. **Al palato:** Avvolgente con tannini morbidi, fresco e fruttato, in linea con il bouquet olfattivo. Un vino equilibrato, grazie alle giuste acidità e struttura. **Abbinamenti gastronomici:** carni rosse, formaggi media stagionatura, primi piatti con sughi di carne, selvaggina e arrosti.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20°C



BICCHIERE CONSIGLIATO:
CALICE AMPIO

