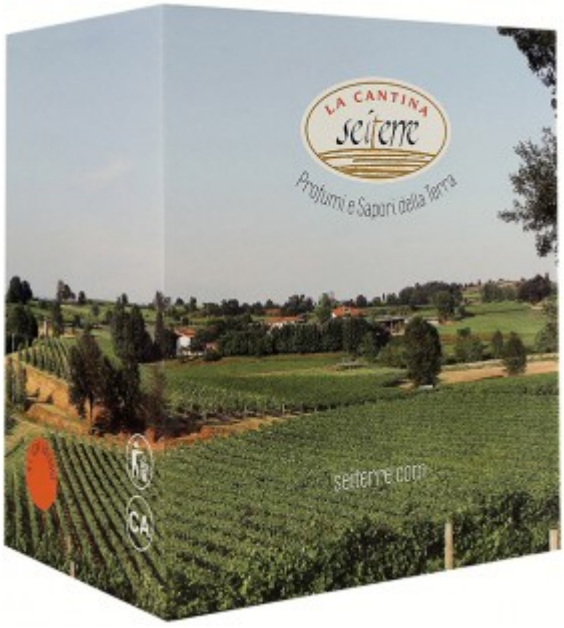
- VITICOLTORI DAL 1877 -

# 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.