



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Pra del Vecio

**Denominazione:** Garda Merlot DOC

**Vitigni:** Merlot

**Tipologia terreno:** Di origine morenica collinare, argillo-calcarei

**Vinificazione:** L'uva viene pressata in maniera soffice, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con una lunga macerazione, affinato con la tecnica del battonage con un successivo affinamento in bottiglia

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Rosso rubino 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:** 13% vol

**Temperatura di servizio:** 18°C|64,4°F

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

### Descrizione:

"Pra del Vecio" è un prodotto che nasce sulle colline del Lago di Garda in un suolo di origine morenica e ricco di minerali nella Tenuta San Leone. Ottenuto da una selezione dei grappoli migliori di Merlot raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata 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, affinato con la tecnica del battonage con un successivo affinamento in bottiglia. Ne deriva un vino fragrante, avvolgente e armonico. Si presenta di colore rosso rubino 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. Servire ad una temperatura di 18 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

