MERLOT D.O.C DEL GARDA

Prodotto da un ' accurata raccolta manuale di uve
Merlot, coltivate sulle
colline moreniche a sud del Lago di Garda.

Prevale la sua autenticità grazie alla vinificazione controllata in cemento, grazie alla quale si sente la massima espressione dei profumi e delle proprietà del terroir

Di colore rosso rubino con riflessi violacei,
Al naso è gradevole e intenso, si riconoscono l'amarena e la ciliegia.
Al palato è armonico e strutturato.

Si abbina a primi piatti saporiti, indicato per carni bianche e rosse, arrosti e grigliate

Servire a 16-18°C .

- Vitigno: Merlot
- Vigneto: Pozzolengo
- Resa per ettaro: 100 quintali
- Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
- Vinificazione: In vasca d'acciaio
- Evoluzione: Affinato in vasca d'acciaio e 2 mesi in bottiglia