|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg  **MERLOT**  *VENEZIE*  *INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA*  **Zona di produzione**  Vigneti a Nord-Est di Verona.  **Varietà delle uve**  Merlot 85%, Corvina 15%.  **Dati analitici**  Alcool 12 % Vol.  Acidità totale ca. 5,50 g/l.  **Vinificazione**  Pigia-diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione tra i 20°-25°C. 8 giorni di macerazione.  **Affinamento**  In contenitori d’acciaio e ca. 3 mesi in bottiglia.  **Descrizione organolettica**  Colore rosso rubino intenso.  Vino ampio e succoso con sentori di viola e more.  **Servizio**  18°C in bicchiere tulipano.  **Accostamenti**  Vino che si abbina perfettamente a carni rosse e formaggi stagionati.  **Longevità**  2 - 3 anni. | C:\Users\chiara\Desktop\Merlot.jpg |