



ANTICHELLO

MERLOT
TREVENEZIE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ZONA DI PRODUZIONE

Trevengezie.

VARIETÀ DELLE UVE

Merlot.

VINIFICAZIONE

Dirasparatura e pigiatura soffice delle uve.
Fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In contenitori d'acciaio e ca. 3 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool: 12 % Vol.
Acidità totale: ca. 5,50 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso.
Vino ampio e succoso con sentori di viola e more.

SERVIZIO

18°C.

ACCOSTAMENTI

Vino che si abbina perfettamente a carni rosse e formaggi stagionati.

LONGEVITÀ

2 - 3 anni.

