

CLASSIC



# Merlot

GarDA D.O.C.



## Vitigno | Grape variety

100% Merlot

Resa | Yield

*90 q.li per ha*



## Vinificazione | Winemaking

Diraspatura parziale delle uve macerazione prefermentativa. Fermentazione e affinamento in acciaio a temperatura controllata

*Partial destemming of the grapes and prefermentative maceration. Fermentation and aging in controlled-temperature steel tanks*



## Colore | Colour

Rosso rubino con riflessi violacei

*Ruby red with violet reflections*



## Profumo | Aroma

Profumo vinoso con sentori di frutta rossa matura e leggera nota speziata

*Vinous aroma with hints of ripe red fruit and a subtle spicy note*



## Sapore | Taste

Vinoso, caldo, avvolgente e lievemente tannico

*Vinous, warm, enveloping, and slightly tannic*



## Abbinamenti | Pairings

Il Merlot è un vino da tutto pasto: antipasti a base di salumi, formaggi a media-lunga stagionatura primi piatti a base di carne, arrostiti, bolliti, grigliati, carni bianche e rosse, selvaggina

*Suitable for all types of meals: appetizers with cold cuts and cheeses of medium to long aging, meat-based first courses, roasts, boiled meats, grilled dishes, both white and red meats*

13%

ALCOOL VOL.  
ALCOHOL CONT.

4 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO  
SUGAR RESIDUE

29 g/l

ESTRATTO SECCO  
DRY EXTRACT

10-12° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
SERVING TEMPERATURE