



MERLOT 2015

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Merlot

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, le uve fermentano a temperatura controllata di 26°C in serbatoi di inox. Dopo la fermentazione segue la maturazione in botte grande di legno e botti di zohl di rovere di Allier.

DEGUSTAZIONE

Rosso rubino scuro, aromi intensi di frutta. Corposo e delicato al palato.

ABBINAMENTI

Piatti a base di carne rossa come cacciagione e selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati e a pasta dura.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 13,5 % Vol.

Acidità: 4,8 g/L

Zucchero residuo: 2,1 g/L

Bottiglie da: 0,75l