



## MERLOT 2016

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: 13,0 % Vol.

Acidità: 5,1 g/L

Zucchero residuo: 2,4 g/L

Bottiglie da: 0,75l