



## merlot

DENOMINAZIONE	Merlot DOC Pieve
GRADAZIONE	12%
COLTIVAZIONE	Vigneti allevati a Sylvoz con densità di allevamento 3.500 piante per ettaro.
RESA MEDIA	120q/ha
VINIFICAZIONE	Le uve vengono lasciate macerare per 8-10 giorni in vasche di acciaio a temperatura rigorosamente controllata, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio e follatura.
SENSAZIONI	Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo di sottobosco e ciliegia. Ha un sapore vellutato pieno e piacevolmente sgrassante.
ABBINAMENTI	È il classico vino da tutto pasto che accompagna ottimamente ogni tipo di carne e pesce grasso come la trota lo storione e l'anguilla.
SERVIZIO	18-20°C

