



## MERLOT

### EIGENSCHAFTEN

**CHARAKTER:** Klassisch

**SORTE:** Rot

**BEZEICHNUNG:** MERLOT IGT VENETO

**CHARAKTER:** Der Wein präsentiert sich mit intensivem Rubinrot und Granatroten Reflexen. Das Bouquet ist intensiv mit einer Note nach schwarzen Johannisbeeren, Veilchen, Balsamessig und leichtem Pfefferduft. Am Gaumen ist er samtig, voll und mit angenehmem Gerbstoffgehalt.

**WEINBAU:** Reberziehung mit dem Guyot-System mit einem Bestand von 4000 Reben pro hektar.

**WEINHERSTELLUNG:** Die Mazeration erfolgt zwei Wochen in Stahlbehältern. Nach dem Ablassen wird der Wein direkt in Eichenfässer gefüllt, in denen er vor dem Abfüllen in Flaschen mindestens 10 Monate reift.

**ERTRAG:** 80 q/HA

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5%

**EMPFEHLUNGEN:** Ausgezeichnet zu rotem Fleisch und Wildbret.

**SERVIERTEMPERATUR:** 18-20°C

**FORMAT:** 0,75 LT



18-20 °C



*dal 1950, vini per passione*

**RIGONI**  
**VITTORINO**

www.rigonivittorino.com  
info@rigonivittorino.com  
+39 0422 746121

