

MERLOT Veneto

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant de la région Vénétie

MÉTHODE DE PRODUCTION: pressurage et macération des raisins pour extraire la couleur et les tanins souples. Fermentation à température contrôlée en cuves inox avec remontages fréquents et décuvage

CÉPAGE: Merlot

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: Rouge intense aux reflets violets

BOUQUET: frais et vineux avec des senteurs de fruits rouges mûrs, de cerise et de légères notes herbacées.

GOÛT: Sur le palais demeure un goût persistant et bien équilibré

ACCORDS METS-VINE: Vin à boire « tout au long du repas », excellent avec des plats simples de viande rouge, rôti, charcuterie, fromages tendres et moyennement affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16-18 °C

Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030054
EAN Cartons:	48001335030052
UGS:	VNXX41

