

MERLOT Veneto

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalla regione Veneto

METODO DI PRODUZIONE: pressatura e macerazione delle uve per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura

VITIGNO: Merlot

GRADO ALCOL: 12% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: Rosso intenso con riflessi viola

PROFUMO: fresco e vinoso con sentori di frutta rossa matura, ciliegia e leggere note erbacee.

SAPORE: Sul palato rimane un gusto persistente e ben equilibrato

ABBINAMENTO: Vino da bere a "tutto pasto", ottimo con piatti semplici di carne rossa, arrosto, salumi, formaggio morbidi e a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030054
EAN Cassa:	48001335030052
Codice	VNXX41

