

TRAPLETTI MERLOT



DENOMINAZIONE:

VINO CON IGT DELLA SVIZZERA ITALIANA

VITIGNO:

MERLOT

ZONA DI PROVENIENZA:

COLDRERIO

VINIFICAZIONE:

VINIFICAZIONE TRADIZIONALE. MACERAZIONE DI 20-25 GIORNI E AFFINAMENTO IN INOX.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,3 % VOL.

COLORE:

ROSSO RUBINO CARICO

PROFUMO:

NOTE DI FRUTTA ROSSA: CILIEGIA E MORE.

SAPORE:

VINO CON GRANDE EQUILIBRIO TRA FRESCHEZZA E TANNINI AVVOLGENTI.

INVECCHIAMENTO:

8-10 ANNI

ABBINAMENTI:

PRIMI PIATTI STRUTTURATI, CARNI ROSSE

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

17°C - 18°C