

# 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