

merlot igt veneto

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO

È evidente la nota di frutti rossi, in particolar modo del lampone, si sente anche la ciliegia, l'amarena, il tutto è compensato da un profumo speziato nel quale si riconosce la cannella e i chiodi di garofano.

SAPORE

Di buona struttura, pieno, robusto, armonico, persistente, con finale asciutto.

ABBINAMENTI

Ottimo con arrostiti di carni bianche o rosse, con coniglio, pollame e con formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

GRADAZIONE

13,00% vol.