

MERLOT

DOC MONTELLO E COLLI ASOLANI

Vino di colore rosso carico, tendente al granato. Profumo vinoso, intenso e con sentori di more selvatiche. Dal corpo robusto, ha un gusto sapido e rotondo, leggermente tannico. Ideale per accompagnare carni rosse, formaggi e zuppe. Servire alla temperatura di 16-18°C.



PROVENIENZA: Comprensorio della DOC Montello e Colli Asolani



VINIFICAZIONE: In rosso classica



GRADAZIONE: 12% vol



ZUCCHERI RESIDUI: 5 g/l

Dark red wine, tending toward garnet. Intense, winery bouquet with a hint of wild blackberries. Full-bodied, it has a sapid, round, slightly tannic taste. Ideal for accompanying red meat, cheeses and soup. Serve at 16-18° C.



• **ORIGIN:** DOC Montello e Colli Asolani district.



• **VINIFICATION:** Classic red wine method



• **ALCOHOL:** 12% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 5 g/l.

Von intensiv roter, ins Granatrot gehender Farbe . Intensiver weinartiger Duft mit Spuren von wilden Brombeeren. Der Wein hat einen robusten Körper, er ist würzig und rund im Geschmack und leicht tanninhaltig. Ideal als Begleitung zu rotem Fleisch, Käse und Suppen. Serviertemperatur: 16-18°C.



• **HERKUNFT:** Anbaugebiet DOC Montello e Colli Asolani.



• **WEINBEREITUNG:** Klassische Rotweinbereitung



• **ALKOHOLGEHALT:** 12% Vol.



• **ZUCKERGEHALT:** 5 g/l.



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.com

