

MERLOT ROSATO

IGT VENETO

Vino di colore rosato. Profumo vinoso, floreale e con sentori di more selvatiche. Gusto pieno e rotondo, con un piacevole retrogusto. Ideale per accompagnare carni bianche, formaggi e zuppe non impegnative. Servire alla temperatura di 14-16°C.



PROVENIENZA: Regione Veneto



VINIFICAZIONE: Lieve macerazione sulle bucce e successiva pressatura soffice



GRADAZIONE: 11% vol



ZUCCHERI RESIDUI: 5 g/l

Wine with rosé colour. Winey, floral bouquet with a hint of wild blackberries. Full, round flavour with a pleasant aftertaste. Ideal for accompanying white meat, cheeses and light soups. Serve at 14-16° C.



• **ORIGIN:** Veneto Region



• **VINIFICATION:** Brief maceration on the skins and subsequent soft pressing



• **ALCOHOL:** 11% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 5 g/l.

Roséfarbener Wein. Weinartiges, blumiges Bouquet mit Noten von wilden Brombeeren. Voll und rund im Geschmack, mit angenehmem Abgang. Ideal als Begleitung zu weißem Fleisch, Käse und einfachen Suppen. Serviertemperatur: 14-16°C.



• **HERKUNFT:** Region Venetien



• **WEINBEREITUNG:** Leichte Mazeration der Schalen und anschließend sanfte Pressung



• **ALKOHOLGEHALT:** 11% 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

