

MERLOT

IGT VENETO 1,5 L

Vino di colore rosso giustamente carico. Profumo vinoso, intenso e con sentori di more selvatiche. Gusto sapido e rotondo, leggermente tannico. Ideale per accompagnare carni rosse, formaggi e zuppe. Servire alla temperatura di 16-18°C.



PROVENIENZA: Regione Veneto



VINIFICAZIONE: In rosso classica



GRADAZIONE: 12% vol



ZUCCHERI RESIDUI: 5 g/l

Wine with a well-balanced dark red colour. Intense, winery bouquet with a hint of wild blackberries. Sapid, round, slightly tannic taste. Ideal for accompanying red meat, cheeses and soup. Serve at 16-18° C.



• **ORIGIN:** Veneto Region



• **VINIFICATION:** Classic red wine method



• **ALCOHOL:** 12% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 5 g/l.

Wein von intensiv roter Farbe. Intensiver weinartiger Duft mit Spuren von wilden Brombeeren. Würzig und rund im Geschmack, leicht tanninhaltig. Ideal als Begleitung zu rotem Fleisch, Käse und Suppen. Serviertemperatur: 16-18°C.



• **HERKUNFT:** Region Venetien



• **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

