



RED MERLOT MARZEMINO

DENOMINAZIONE:
CLASSIFICAZIONE:
TIPOLOGIA:
UVE/VITIGNO:
VINIFICAZIONE:

AFFINAMENTO:

COLORE:
PROFUMO:
GUSTO:
ABBINAMENTI:
TEMPERATURA DI SERVIZIO:

GRADAZIONE ALCOLICA:
ACIDITÀ:
ZUCCHERI RESIDUI:
FORMATO:

Red Merlot Marzemino.
Marca Trevigiana IGT (Indicazione Geografica Tipica).
vino rosso.
Merlot e Marzemino.
macerazione e fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce per 10-12 gg.
in acciaio per 6-8 mesi.

PROFILO ORGANOLETTICO

rosso rubino intenso.
intenso e fruttato.
di buona struttura e lunga persistenza.
adatto ad arrosti e cacciagione o formaggi maturi (stagionati).
18 °C

DATI ANALITICI

12,5% Vol
5-5,5 g/l
2 g/l
750 ml

NAME:
CLASSIFICATION:
TYPE:
GRAPE VARIETY:
VINIFICATION:
AGEING:

COLOUR:
AROMA:
FLAVOUR:
SERVING SUGGESTION:
SERVING TEMPERATURE:

ALCOHOL CONTENT:
ACIDITY:
RESIDUAL SUGAR:
BOTTLE:

Red Merlot Marzemino.
Marca Trevigiana IGT (Typical Geographical Indication) - PGI.
red wine.
Merlot and Marzemino.
maceration and temperature-controlled fermentation on the skins for 10-12 days.
ageing in steel for 6-8 months.

TASTING NOTES

intense ruby red.
intense and fruity.
well-structured and with a long finish.
suitable for roast meats or aged cheeses.
18 °C

ANALYTICAL DATA

12,5% Vol
5-5.5 g/l
2 g/l
750 ml