

RIVE DELLA CHIESA MERLOT IGT TRE VENEZIE



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Vitigno: Merlot 100%

Zona di produzione: Veneto

Vinificazione:

Dopo essere state vendemmiate e diraspate, le uve vengono sottoposte a macerazione sulle bucce per 6 giorni. Successivamente la maturazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per alcuni mesi. Dopo un periodo adeguato di affinamento in bottiglia, il Merlot IGT è pronto per essere degustato.

Gradazione alcolica: 12,5%



Colore del vino:
Rubino intenso



Olfatto:
Note erbacee, con aromi che ricordano la ciliegia e il lampone



Gusto:
Secco, strutturato, sapido ed intenso.



Abbinamenti:
Ideale per carni rosse e bianche alla griglia. Si abbina bene anche con formaggi semi stagionati o molto stagionati



Temperatura di servizio:
16°-18°