



Gio



Merlot
DOC Venezia

VITIGNO

Merlot

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione sulle vinacce della durata di almeno 8 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino robusto ottenuto da una selezione di uve Merlot, di colore rosso rubino intenso. Profumo elegante con marcati sentori di frutti rossi, spicca la marasca, il ribes nero e la mora. Invecchiato si arricchisce di note speziate. Sapore asciutto, pieno, giustamente tannico.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti di carni bianche o rosse, arrostiti, bolliti. Indicato con salumi e formaggi. Conservare in luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore.

GRADO ALCOLICO

13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C

CAPACITÀ BOTTIGLIA

750ml

CONFEZIONAMENTO

Cartoni da 6 bottiglie.

CONSERVAZIONE

In luogo asciutto, fresco e preferibilmente buio.

**Soc. Agr. F.lli Da Lozzo
di Da Lozzo Andrea e Gianni s.s.**
Via Valdoni, 13/B
31013 Cimavilla di Codognè TV - Italia

Andrea 340 375 3018
Gianni 349 449 1481

info@dallozzovini.it
www.dallozzovini.it