

®

BOSCO DEL CORNER

MERLOT

VENETO
IGT



VINO ROSSO DI BUON CORPO E STRUTTURA CON SENTORI DI FRUTTI ROSSI E DI SOTTOBOSCO. ADATTO AD ACCOMPAGNARE CARNI BIANCHE E ROSSE E FORMAGGI A PASTA TENERA. VA SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE A 18-20 °C E STAPPATO 15 MINUTI PRIMA DEL SERVIZIO.



DENOMINAZIONE	MERLOT - VENETO IGT
UVE	MERLOT
PROVENIENZA	I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI SALGAREDA I CUI TERRENI SONO MOLTO ARGILLOSI E GORGO AL MONTICANO I CUI TERRENI SONO DI MEDIO IMPASTO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	SYLVOZ
EPOCA DI VENDEMMIA	DAL 20 AL 30 SETTEMBRE
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO	L'UVA RACCOLTA VIENE MACERATA PER UN PERIODO DI 7-9 GIORNI AD UNA TEMPERATURA VARIABILE DAI 20 °C NELLA FASE INIZIALE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA, AI 26-27 °C NELLA SVINATURA
GRADAZIONE ALCOLICA	12% VOL
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DA GIOVANE HA UN COLORE ROSSO INTENSO, PRESENTA UN PROFUMO Vinoso LEGGERMENTE ERBACEO, AL GUSTO RISULTA EQUILIBRATO CON UNA BASSA ACIDITÀ CONTROBILANCIATA DA UNA BUONA CORPOSITÀ
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI	CLASSICO VINO DA TUTTO PASTO
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C



BOSCO DEL CORNER®