



# TOMMASINI

Scheda tecnica del vino

## Merlot



VITIGNO:

Merlot R3

DENOMINAZIONE:

Indicazione Geografica Tipica

AREA DI PRODUZIONE:

Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione per alzata di cappello. In macerazione per almeno 5-6 giorni.

VENDEMMIA:

Seconda decade di settembre.

CONTENUTO ALCOLICO:

12,00% vol.

ACIDITA' TOTALE:

5,80

RESIDUO ZUCCHERINO:

0,6

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Il Merlot è un vino robusto e pieno.

GUSTO E PROFUMO:

Presenta un caratteristico profumo intenso e lieve sentore erbaceo. Sapore asciutto, delicato ed etereo.

COLORE:

Ha un colore rosso rubino vivo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Il Merlot è ottimo con i piatti di tradizione, specie le carni. Si sposa bene con carni in umido, cacciagione e arrostiti di carni bianche e rosse non molto impegnative

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

La temperatura cui deve essere servito è 18-20 gradi.