



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

SAN LORENZO

TIPO DI VINO
Merlot Veneto Igt



GIACITURA E TIPO DI TERRENO
Pede collinare argilloso



VARIETA' DI UVA
Merlot in purezza

**COLLOCAZIONE
DEL VIGNETO**
Loc Merlo
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



VINIFICAZIONE
Vendemmia selezionata,
fermentazione in tini aperti con le
bucce per 10 giorni, affinamento in
vasche di cemento 6 mesi,
imbottigliamento e affinamento 6
mesi di bottiglia.



ALCOOL
12,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI
6 gr/lit



ACIDITA'
5,3 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE
Rosso rubino



PROFUMO
Permette di riconoscere chiaramente i frutti rossi del bosco, more, lamponi e ribes, tutti gli odori tipici del sottobosco, spezie molto erbose come l'origano fino ad arrivare agli aghi di pino



SAPORE
Vellutato, intenso, profondo, persistente, accompagnato da note erbose e boschive



ABBINAMENTI
Primi piatti a base di carne, carni bianche e rosse delicate, arrostiti, bolliti, formaggi di media stagionatura



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° - 18° C



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di calore dirette e dal sole



FORMATI DISPONIBILI
0,75 lit
Scatole da 12 bottiglie

