



AZIENDA AGRICOLA  
MONTECROCETTA

# SAN LORENZO

**TIPO DI VINO**  
MERLOT  
VENETO  
IGT

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



**GIACITURA E TIPO DI TERRENO**  
Pede collinare argillosa



**VARIETA' DI UVA**  
Merlot in purezza



**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