

Merlot – Villa Rocca

Vino Varietale prodotto in Italia



Uve. Merlot 100%.



Vinificazione. Tradizionale, da uve fresche raccolte a mano. Pigiatura soffice, macerazione per 8-10 giorni a contatto con le bucce e fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative. Rosso rubino intenso. Bouquet delicato, fragrante, fruttato e leggermente erbaceo. Sapore asciutto, caldo, morbido, tipico del Merlot.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, pizza, salumi, formaggi e carne. Servire a temperatura ambiente, a 16-17 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt); 1 L (in cartone da 6 bt); 1,5 L (in cartone da 6 bt); 2 L (in cartone da 6 bt).

