



## Scheda Tecnica

### MERLOT PIAVE DOC

#### TIPOLOGIA

Vino tranquillo

#### VITIGNI

Merlot

#### VINIFICAZIONE

In rosso con macerazione di 4/6 giorni a 26/28°C

#### AFFINAMENTO

In botti d'acciaio e in bottiglia per 3/4 mesi

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino vivace, tende al granato con l'invecchiamento, profumo inteso, lievemente etereo, sapore asciutto, gustoso, giustamente tannico

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti di carne in genere e particolarmente con arrosti e cacciagione minuta