

Merlot Italia – Villa Rocca



Uve. Merlot 100% .



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



Note gustative. Rosso rubino intenso. Bouquet delicato, fragrante. 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.), da 1L (in cartone da 6 bt.), 1,5L (in cartone da 6 bt), 2L (in cartone da 6 bt).

