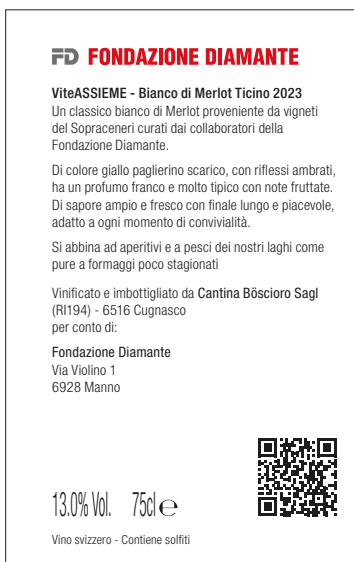


Scheda tecnica



Vitigno:	Merlot 100%.
Zona di produzione:	comune di Pianezzo.
Vendemmia:	manuale con selezione dei grappoli.
Vinificazione:	fermentazione e affinamento in vasi vinari di acciaio inossidabile.
Tenore alcolico:	12.5% Vol.

Degustazione

Colore:	colore giallo paglierino scarico con riflessi ambrati.
Profumo:	franco e molto tipico, con note fruttate che ricordano la pera Kaiser, il litchi e l'ananas.
Sapore:	ampio, di buona freschezza e di ottimo equilibrio. Il finale è lungo e piacevole.

Conservazione:	mantenere le bottiglie coricate in locali con temperatura costante. È un vino pronto da bere e si può conservare in cantina per 1 – 2 anni.
Abbinamenti:	si abbina perfettamente ad aperitivi e a pesci dei nostri laghi, come pure a formaggini, robiole e a formaggi poco stagionati sia vaccini che caprini.

Produzione:	 600	Temperatura di servizio:	 8 - 10°C
-------------	---	--------------------------	--