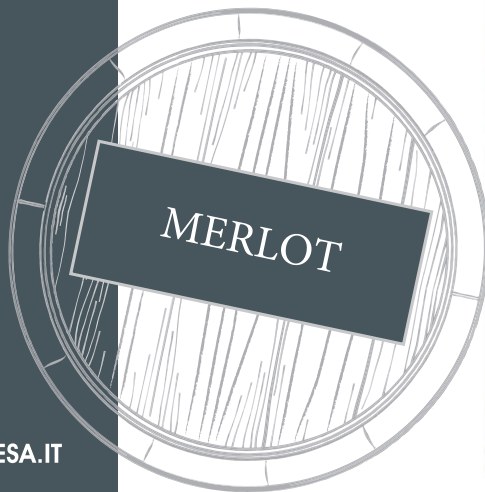


MA
ROC
CHE
SA 

WWW.VINIMAROCCHESA.IT



DENOMINAZIONE	MERLOT
UVE	MERLOT 100%
ZONA DI PRODUZIONE	PIANURA TREVIGIANA, MAROCCO DI MOGLIANO
VENDEMMIA	Manuale, nell'ultima settimana di Settembre o la prima di Ottobre
ALCOL VINIFICAZIONE	12% vol Pressatura soffice, lieve macerazione, vini- ficazione a temperatura controllata
ANALISI SENSORIALE ESAME VISIVO	Vino dal rosso rubino tendente al granato, limpido.
ESAME OLFATTIVO	Vinoso dal bouquet varietale. Note di frut- ta rossa matura, ciliegia e marasca.
ESAME GUSTATIVO	Di corpo, morbido ed elegante, il Merlot presenta acidità media ben equilibrata con l'intensità tannica.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Salumi tipici e formaggi di media stagio- natura non solo della regione, ma anche dal panorama italiano. Carne rossa e selvaggina in genere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO AZIENDA/INDIRIZZO	16 ° C Vini Marocchesa Viticoltura e produzione di Vini di qualità.