



## VINO MERLOT BIOLOGICO

ESPRESSIONE VARIETALE BASATA SULL'ELEGANZA, ESPRIME INTENSE SENSAZIONI DI FRUTTO ROSSO SIA AL NASO CHE AL PALATO. LA SUA STRUTTURA TANNICA, MORBIDA E VELLUTATA LO FANNO APPREZZARE IN ABBINAMENTO CON TIMBALLI DI PASTA, ARROSTI, NONCHÉ PIATTI ELABORATI A BASE DI CARNE DI AGNELLO.

### VITIGNI UTILIZZATI

MERLOT

### SOTTOSUOLO

COLLINE MORENICHE DAL SOTTOSUOLO ARGILLOSO E CALCAREO

### ETÀ DELLE VIGNE

15 ANNI

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

### GRADAZIONE

12,5% VOL

### MATURAZIONE

6 MESI IN ACCIAIO

### ALLA VISTA

ROSSO RUBINO INTENSO

### ALL'OLFATTO

INTENSO CON NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURA E SPEZIE

### AL GUSTO

GUSTO PIENO, VELLUTATO, MORBIDO E STRUTTURATO

### ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A ZUPPE DI LEGUMI, PASTA CON RAGÙ DI SELVAGGINA E ARROSTI DI VITELLO

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



750ml



ARTICOLO	170103
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373403005
PESO BOTTIGLIA	1,37 KG
CARTONI PER PALLET	95 (5 X 19)
EAN CARTONE	8003373403067
PESO CARTONE	8,40 KG
MISURE CARTONE	27 X 18,5 X 31 CM
ALTEZZA PALLET	175 CM
PESO PALLET	820 KG



CANTINA  
CASTELNUOVO  
DEL GARDA