

Le Tenute Ca Vegar

GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MERLOT

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

10-15 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

GRADAZIONE

12,5% VOL

MATURAZIONE

10 MESI IN BOTTE GRANDE

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	150022
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373400332
PESO BOTTIGLIA	1,37 KG
CARTONI PER PALLET	95 (5 X 19)
EAN CARTONE	8003373600336
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

Cantina di Castelnuovo del Garda
Via Palazzina, 2 - S.R. 11 - 37014 Castelnuovo del Garda (Vr) Italy - Tel.: +39 045 9816200
info@cantinacastelnuovo.com - www.cantinacastelnuovo.com