



Venturella merlot

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, provincia di Verona, affacciata sul Lago di Garda orientale.
- Tipologia del terreno:* Origine morenica, di medio impasto, ricco di scheletro, tendenzialmente argilloso.
- Vinificazione:* Vendemmia settembre inizio ottobre con raccolta a mano. Fermentazione a temperatura controllata tra i 24°C e 25 °C, con macerazione di 7-8 gg circa in cui si ripetono almeno 3 rimontaggi al giorno.
- Affinamenti:* Riposa in acciaio inox.
- Colore:* Rosso rubino intenso.
- Bouquet:* Sentori di frutti rossi: mora, lampone e ciliegia.
- Gusto:* Armonico, molto rotondo con una delicata tannicità.
- Mantenimento:* Mantiene le sue caratteristiche per più di 5-6 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per carni rosse, arrostiti e formaggi di media stagionatura



12,00 % Vol



Servire a 16 - 18 °C



Merlot