

## Merlot IGT "Alfabeto"



### VITIGNI

Merlot.

### VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura delle uve.

Temperatura di fermentazione tra i 20-25°C.

Durata della macerazione: 8 giorni.

### DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,40 g/l

Grado alcolico: 12,00% vol.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, vino fruttato, corposo e al tempo stesso fresco.

\* Prodotto disponibile anche in bottiglie da 1,5 l.

### GASTRONOMIA

Vino che si abbina perfettamente a carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: **16-18°C**