



ITALIA



TREVEZIE

G



Agricoltura
Biologica



Bordolese



Rosso
Fermo



Formaggio
Carne

Dai
16
ai
18 °C



Temperatura
di servizio

24
mesi



Tempo di
conservazione

Merlot

Denominazione:	Merlot Trevenezie IGT
Uve:	100% Merlot
Primo anno di produzione:	1995
Area:	(Veneto - Friuli- Trentino)

In Vigna

Suolo:	<ul style="list-style-type: none">• franco sabbioso• mediamente calcareo• profondo
Altimetria ed esposizione:	250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	9 - 20 anni
Resa delle uve:	200 q.li/ha
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Vendemmia:	manuale

In Cantina

Vinificazione:	in rosso
Grado alcolico:	12% vol.
Zuccheri:	6 g/l

In Degustazione

Vista:	rosso porpora con riflessi color rubino frutti rossi a bacca piccola leggero, gradevolmente tannico
Olfatto:	
Gusto:	

In Servizio

Abbinamenti consigliati:	la sua armonica classicità lo rende un tipico vino da tutto pasto. Si presta egregiamente con carni bianche e rosse, alla griglia o al forno
---------------------------------	--



GAVA

Via Mescolino n. 2 - 31044 Montebelluna (TV)
Telephone +39 347 268 1011 - info@gavawinery.com

