



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

MERLOT DEL VENETO IGT

TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE (IGT).



∞ ◆ **KLASSIFIKATION:** _____

Typische geografische Angabe (IGT).

∞ ◆ **REBSORTEN:** _____

Merlot.

∞ ◆ **BÖDEN:** _____

Wird auf verschiedenen Bodenarten angebaut, z. B. lehmig, kalkhaltig und teilweise steinig. Hauptsächlich in den Ebenen und ersten Hügeln angebaut.

∞ ◆ **ALKOHOLGEHALT:** _____

12,5% vol

∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:** _____

Region Venetien – Norditalien.

∞ ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:** _____

Die Trauben werden bei voller Reife geerntet und einer Rotweibereitung mit Mazeration der Schalen unterzogen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur und mit ausgewählten Hefen, gefolgt vom Abstich. Anschließend folgt eine kurze Verfeinerungszeit in Stahltanks.

∞ ◆ **SENSORIK:** _____

Intensiver Rotwein, der mit zunehmendem Alter ins Granatrot tendiert. Charakteristischer, zarter und ätherischer Duft. Trocken, herzhaft und zu Recht tanninhaltig, mittelkräftig.

∞ ◆ **ABFÜLLUNG:** _____

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

∞ ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:** _____

Er passt gut zu gebratenem weißem Fleisch, gekochtem Fleisch, Eintöpfen sowie gebratenem und gegrilltem Schweinefleisch. Es sollte bei einer Temperatur von 15–16 °C serviert werden.

∞ ◆ **LOGISTIKDATEN:** _____

Parolvini-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com