



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

MERLOT DEL VENETO IGT

TIPIČNA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (IGT).



∞ ◆ **KLASIFIKACIJA:**

Tipična oznaka zemljopisnog podrijetla (IGT).

∞ ◆ **SORTE GROŽDA:**

Merlot.

∞ ◆ **TLA:**

Uzgaja se na različitim vrstama tla kao što su glinasta, vapnenasta i djelomično kamenita. Uglavnom se uzgaja u ravnica i prvim brežuljcima.

∞ ◆ **ALKOHOL:**

12,5% vol

∞ ◆ **REGIJA PODRIJETLA:**

Regija Veneto - sjeverna Italija.

∞ ◆ **NAČIN PROIZVODNJE:**

Grožđe se bere u punoj zrelosti, uz maceraciju pokožice. Fermentacija se odvija na kontroliranoj temperaturi i s odabranim kvascima, nakon čega slijedi stajanje. Zatim slijedi kratko razdoblje dorade u čeličnim spremnicima.

∞ ◆ **SENZORSKA ANALIZA:**

Intenzivno crno vino, koje starenjem teži ka granatu. Karakterističan, nježan i eteričan parfem. Suho, pikantno i s pravom taninsko, srednjeg tijela.

∞ ◆ **PUNJENJE U BOCE:**

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ **PREPORUKA UZ JELA:**

Odlično se slaže s pečenim bijelim mesom, lešo mesom, varivima, pečenom svinjetinom i svinjetinom na žaru. Poslužuje se na temperaturi od 15–16 °C.

∞ ◆ **LOGISTIČKI PODACI:**

Paleta Parol Vini 0,75 - 105 karton (5 slojeva po 21 karton svaki) - Jedinica po paleti: 630 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 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