



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

MERLOT DEL VENETO IGT

ТИПИЧНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (IGT).



∞ ◆ КЛАССИФИКАЦИЯ: _____

Типичное географическое указание (IGT).

∞ ◆ СОРТА ВИНОГРАДА: _____

Мерло.

∞ ◆ ПОЧВЫ: _____

Культивируется на различных типах почв, таких как глинистые, известковые и частично каменистые. В основном выращивается на равнинах и первых холмах.

∞ ◆ КРЕПОСТЬ: _____

12,5% vol

∞ ◆ РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ: _____

Регион Венето — Северная Италия.

∞ ◆ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА: _____

Виноград собирают полностью созревшим, проводя красную винификацию с мацерацией кожицы. Ферментация происходит при контролируемой температуре и с использованием выбранных дрожжей с последующим перекачиванием. Затем следует короткий период доработки стальных резервуаров.

∞ ◆ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ: _____

Интенсивное красное вино, с возрастом становящееся гранатовым. Характерный, нежный и неземной парфюм. Сухое, пикантное, с правильными танинами, средней полноты.

∞ ◆ РОЗЛИВ: _____

Холодный розлив методом стерильной микрофльтрации.

∞ ◆ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ: _____

Прекрасно сочетается с жареным белым мясом, отварным мясом, тушеными блюдами, как жареной, так и жареной свининой. Подавать его следует при температуре 15–16°C.

∞ ◆ ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ: _____

Паллет Parolvini 0,75 - 105 коробки (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 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