



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 ravnicama i prvim brežuljcima.

∞ ◆ ALKOHOL:

12% 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, sklono granatu. Intenzivna i karakteristična aroma, nježna i eterična. Suho, pikantno i pravo tanično, 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 Villa D'Adige - 125 kartona (5 slojeva po 25 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 750 - Dimenzije: 120 x 80 x 170 cm - Ukupna težina: 898 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