



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

MERLOT DEL VENETO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Indicazione Geografica Tipica (IGT).

∞ ◆ **UVE:** _____

Merlot.

∞ ◆ **TERRENI:** _____

Coltivato in terreni di vario tipo quali argillosi, calcarei e in parte sassosi. Prevalentemente coltivato in pianura e prima collina.

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

12% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Regione Veneto - Italia Settentrionale.

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

Le uve vengono raccolte a completa maturazione, eseguendo una vinificazione in rosso con macerazione delle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata e con lieviti selezionati, seguita da una svinatura. Segue poi un breve periodo di affinamento in vasche di acciaio.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Vino di colore rosso intenso, tendente al granato. Profumo intenso e caratteristico, delicato ed etereo. Asciutto, sapido e giustamente tannico di medio corpo.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

Si accompagna con arrostiti di carni bianche, bolliti, umidi, carni di maiale sia fritte sia ai ferri. Va servito ad una temperatura di 15-16 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Pallet Villa D'Adige - 125 cartoni (5 strati per 25 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 750 - Dimensioni: 120 x 80 x 170 cm - Peso complessivo: 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