



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% 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 тенденцией к гранату. Интенсивный и характерный аромат, нежный и неземной. Сухое, пикантное, с правильными танинами и средним телом.

∞ ◆ **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 Villa D'Adige - 125 коробок (5 слоёв по 25 коробок каждый) - Единиц на паллете: 750 - Размеры: 120 x 80 x 170 cm - Общий вес: 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