



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

MERLOT DEL VENETO IGT

TIPIČNA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (IGT).



∞ ◆ **KLASIFIKACIJA:** _____

Tipična oznaka zemljopisnog podrijetla (IGT).

∞ ◆ **SORTE GROŽĐA:** _____

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 kada je potpuno zrelo, pri čemu se provodi 'crvena' vinifikacija 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 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:** _____

Pallet Parolvini 1.5L - 64 kartona (4 sloja po 16 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 384 - Dimenzije: 120 x 80 x 156 cm - Ukupna težina: 832 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