



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, 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:** _____

Pallet Parolvini 1.5L - 64 коробок (4 слоя по 16 коробок каждый) - Единиц на паллете: 384 - Размеры: 120 x 80 x 156 cm - Общий вес: 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