PIANADELTORO



MERLOT IGP VENETO 2023

Un vitigno che conosciamo da sempre. Una nuova misura.

Una struttura importante e complessa che nasce dai terreni argillosi della provincia di Venezia.
Le uve **100% Merlot**, coltivate con sistema a doppio capovolto, affrontano una fermentazione in vasche di acciaio a 28° e un successivo a**ffinamento di 24 mesi in tonneaux di rovere** per una micro-ossigenazione ottimale dei tannini.

Ottimo con primi **piatti molto saporiti, arrosti, carni rosse alla brace e formaggi stagionati.**

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: Complesso e profondo, sentore di more, frutti di bosco, prugna matura, spezie con una leggera nota affumicata.

Sapore: Avvolgente, morbido, equilibrato e di buona struttura solida ma elegante

Vitigno
Merlot

Grado alcolico
13% vol

Servire a
16-18° C

*Formato disponibile in borgognotta: cartoni da 6 bottiglie