



AI PALAZZI



Merlot

MONOVARIETALE

DENOMINAZIONE:	IGT Trevenezie
VITIGNI:	100% Merlot
VENDEMMIA:	settembre - ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	Dopo un primo contatto con le bucce, inizia la fermentazione alla temperatura controllata di 28°C. Affina in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi. Prima di essere messo in commercio riposa per 12 mesi in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si distingue la frutta rossa, fragola matura, ciliegia, lampone e ancora ribes e mora. Seguono poi richiami di violetta in fiore, lavanda. Sul finale rivela un tocco speziato, una raffinata vaniglia, cannella e cioccolato bianca. In bocca entra elegante con un tannino morbido e avvolgente. Di buona struttura e corpo, affascina con fresche note balsamiche e minerali, richiamando i sentori speziati percepiti al naso.

ABBINAMENTI

Ideale con arrostiti di carne, ma anche un risotto al radicchio di Treviso e con una selezione di formaggi stagionati.