



AI PALAZZI



# Merlot

MONOVARIETALE

<b>DENOMINAZIONE:</b>	IGT Trevenezie
<b>VITIGNI:</b>	100% Merlot
<b>VENDEMMIA:</b>	settembre - ottobre
<b>VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:</b>	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.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	13% vol.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	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.