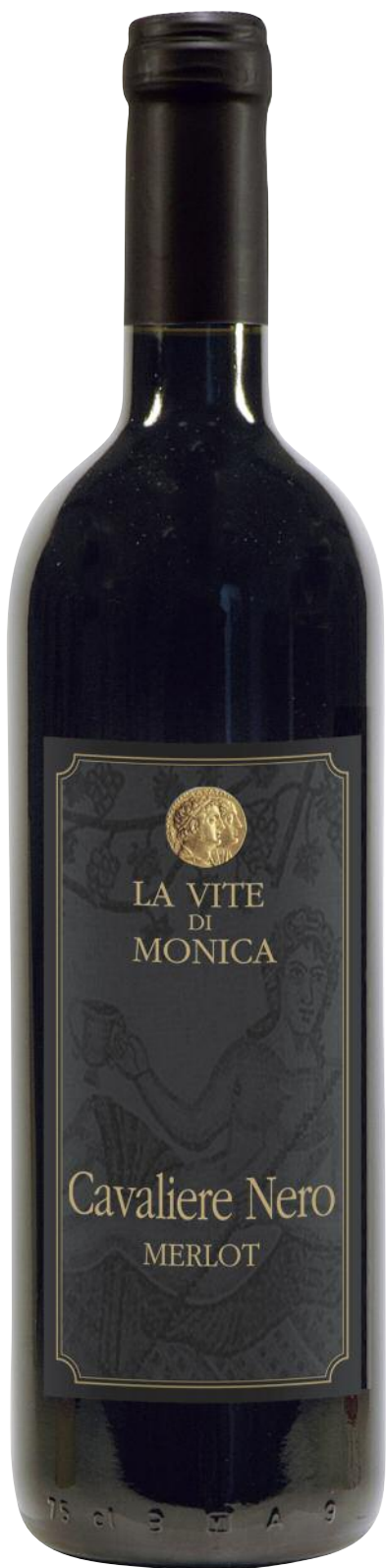




LA VITE DI MONICA



CAVALIERE NERO MERLOT IGT

| | |
|-------------------------|--|
| Denominazione | Cavaliere Nero Merlot IGT |
| Gradazione alcolica | 14% |
| Zona di produzione | Vigneti dislocati in varie zone dei Colli Euganei |
| Tipologia del terreno | Origine vulcanica e sedimentaria |
| Sistema di allevamento | Cordone speronato, doppio capovolto |
| Uve | Merlot 100% |
| Vendemmia | Raccolta a mano fine settembre |
| Tipologia del prodotto | Vino tranquillo |
| Vinificazione | Fermentazione in vinificatori orizzontali a temperatura controllata |
| Affinamento | In vasche di acciaio inox per quattro mesi con utilizzo della macrossigenazione |
| Caratteristiche visive | Rosso rubino più e meno carico |
| Profumo | Profumo fruttato |
| Sapore | Mirtillo e ribes, il gusto morbido ha una buona sapidità ed una sensazione pseudocalorica completano l'analisi gustativa |
| Temperatura di servizio | Si consiglia di servire a una temperatura di 18°C |
| Abbinamenti consigliati | Primi conditi, carni arrostiti, alla griglia al forno, formaggi stagionati |
| Bottiglia | 0,75 L |

