



TORRE DEI VESCOVI MERLOT Vicenza DOC

Zona di Produzione: Provincia di Vicenza, collina con esposizione a sud

Suolo: terreni profondi, freschi, argilloso-calcareo

Uvaggio: Merlot 100%

Gr. Alcolico: 13% vol.

Metodo di Produzione: fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox

Affinamento: acciaio e legno

Note di Degustazione

Vista: colore rosso rubino brillante

Olfatto: bouquet vinoso, piacevolmente intenso, con sentori di frutta a bacca rossa

Gusto: sapore armonico, morbido, pieno e corposo, con note di pepe verde

Consigli: temperatura di servizio 18°-20° C

Abbinamento: vino da tutto pasto; arrostiti di carni bianche e rosse, pollame, coniglio



Via Pompei, 11 – Povegliano
045 791155 – info@paschetto