MERLOT
VENETO IGT

Italy's Wine

MERLOT VENETO IGT

Tipo di Vino: Rosso
Classificazione: I.G.T.
Luogo di Produzione: Il Merlot del Veneto si produce in larga parte nel Veneto centro-orientale, in particolare nelle province di Treviso, Vicenza, Padova, Venezia e Verona.
Uve: Merlot
Gradazione Alcolica: 12%vol.
Colore: Di colore rosso rubino intenso limpido e brillante da giovane, con note granate con l'invecchiamento.
Profumo: E' un vino caratterizzato da profumi di frutta rossa ed in particolare di frutti di sottobosco, fiori rossi e sentori tipici vegetali ed erbacei. In sovramaturazione evidenti sono i sentori di confettura di prugne o di marasche. Con l'invecchiamento affina notevolmente il suo bouquet.
Sapore: In bocca risulta essere un vino di corpo, asciutto e strutturato, ma allo stesso tempo vellutato e armonico e con un giusto grado di tannicità.
Abbinamenti: Questo vino è consigliato in abbinamento con primi piatti strutturati, arrosti in genere di carni rosse e bianche, brasati e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di Servizio: Tra i 14 ed i 16 °C.

Type of Wine: Red
Classification: I.G.T.
Production Area: Merlot of Veneto region is produced mostly in the middle-east area, in particular in the provinces of Treviso, Vicenza, Padua, Venice and Verona.
Grapes: Merlot
Alcohol: 12%vol.
Color: Its color is intensive ruby red, clear and bright when young, with garnet red reflexes with the aging.
Fragrance: It's a wine characterized by red fruit perfume, in particular fruits of the forest, red flowers and typical vegetal and herbal aromas. When long aged aromas of plums or wild cherry jam are evident. During the aging it refines its bouquet.
Flavour: In mouth it results a full-bodied wine, dry and structured, but at the same time velvety and harmonic, with the right amount of tannicity.
Food Pairings: This wine is very good in pairings with structured first courses, roasts and red and white meat, braised meat, and medium ripe cheeses.
Serving Temperature: It has to be served at 14-16 °C.