MARCUZZO VINI

MERLOT

Tipico vino da tutto pasto dal colore rubino, profumo caratteristico e sapore asciutto, pieno e un po' erbaceo. Il profumo ricorda la viola mammola ed il sapore di frutti di bosco.

Tipologia del prodotto: Vino Rosso tranquillo
Gradazione alcolica: 12% Vol.
Area produttiva: Provincia di Treviso (Veneto)
Composizione: Merlot i.g.t. Veneto

Caratteristiche agronomiche: vigneto coltivato su suolo di medio impasto tendente all'argilloso, esposto verso sud-est. Il sistema di allevamento è a Guyot e a Silvoz, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La concimazione è organica e la difesa fitosanitaria è integrata.

Processo produttivo: vigneto coltivato su suolo di medio impasto tendente all'argilloso, esposto verso sud-est. Il sistema di allevamento è a Guyot e a Silvoz, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La concimazione è organica e la difesa fitosanitaria è integrata.

Abbinamento: Si accompagna bene con piatti a base di carne, affettati e risotti saporiti.

Servizio: Da servire a 16° C

Società Agricola Marcuzzo di Roberto e Figli S.S.
Via Guietta 22
Malintrada di Motta di Livenza (TV)
Tel. +39 0422 860021
info@vinimarcuzzo.it
www.vinimarcuzzo.it