



Merlot Beneventano igr

Provenienza

Provincia di Benevento

Vitigno

100% Merlot

Tecnica enologica

Uva raccolta nella prima decade di ottobre la cui macerazione avviene a temperatura controllata di 18/20 °C per un periodo medio di sei giorni. Affinamento in botti d'acciaio per un periodo di tre mesi.

Esame visivo: rosso scarico dai riflessi vivaci.

Esame olfattivo: note di frutta rossa.

Esame gustativo: abbastanza morbido ed equilibrato al palato.

Abbinamenti: pietanze di carne bianca e carne rossa.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 16 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 000277
- EAN cartone: 8 013392 000093
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 125 ct. x 6 bottiglie