



## **MERLOT della BERGAMASCA**

### **Indicazione geografica tipica**

Prodotto che rappresenta una buona percentuale della produzione della Cantina.

Di colore rosso carico, con profumi lievemente erbacei e sentori fruttati. La macerazione a temperature controllate porta alla creazione di un vino dal sapore pieno e morbido con aromi di ciliegia e ribes rosso. Ideale per primi piatti e carni bianche. Servire a 16-18°C

- UVAGGIO Merlot 100%
- VINIFICAZIONE: le uve accuratamente selezionate vengono pigiate e subiscono una macerazione di 8 - 10 giorni segue un periodo di affinamento in acciaio di 6 mesi
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol
- BOTTIGLIA: bordolese da 0,75l.
- IMBALLO: cartone da 6 bottiglie misure:(23cm X 15,5cm X 30cm), peso: 7,2Kg
- PALLETIZZAZIONE: bancale tipo Epal (25 cartoni per strato, max 4 strati, TOT. 100 cartoni