

**Denominazione**

Merlot D.O.C. Lison - Pramaggiore

**Vitigno**

Merlot 100%

**Colore**

Rosso rubino intenso. Tendente al granato con l'invecchiamento.

**Bouquet**

Profumo vinoso, intenso di frutti di bosco e spezie esotiche

**Sapore**

Asciutto e ricco di corpo, armonico e lungo con tannini dolci

**Vinificazione**

Macerazione per 10 giorni a temperatura controllata di 28°

**Affinamento**

In acciaio per finire la prima fermentazione, poi in carati di rovere per 24 mesi e poi in bottiglia

**Consumo**

Migliora con l'invecchiamento fino ad 8 anni

**Temperatura di servizio**

Servire a 18° - 20°

**Abbinamenti gastronomici**

Si accompagna bene con carni arrosto, formaggi stagionati e selvaggina

**Gradi alcolici**

13°

***MERLOT***

Vino largamente diffuso nel veneto orientale, trova massima espressione nel comprensorio enoico Lison-Pramaggiore. È un vino dal colore rosso rubino carico, profumo vinoso, sapore leggermente erbaceo ed asciutto. Ottimo vino da carni.

