

Porta Leone



Merlot IGT Marca Trevigiana



Description du produit

Vin issu de la vinification des raisins Merlot.



0,750 lt

Zone d'Origine: Province de Trévis

Altitude: 40 m au dessus du niveau de la mer.

Type de terrain: lâche, légèrement calcaire.

Cépages: Merlot.

Système de culture: Sylvoz.

Période de récolte: fin septembre.

Technologie "Le Contesse":

- égrappage et pressage des raisins.
- fermentation avec les peaux pendant 6 à 8 jours à température contrôlée.
- en fin de fermentation, séparation du vin des peaux par pressage.
- maturation en acier et vieillissement pendant au moins un an.
- mise en bouteille et repos pendant plusieurs mois dans un entrepôt conditionné..

Degré d'alcool: 12 % vol.

Couleur: Rouge rubis intense caractéristique aux reflets violacés.

Parfum: Tandis que le parfum est vineux et particulièrement intense. Présente des nuances de framboise, de griotte et de fruits rouges mûrs.

En bouche: De l'excellente structure, équilibrée, tannique et harmonieuse.

Température de dégustation: 18°C.

Accompagnement: Idéal pour accompagner les charcuteries, les viandes en sauce, les rôtis, le gibier et les fromages d'âge moyen. Excellent pendant tout le repas..