

SERENA WINES 1881

SERENELLO MERLOT



MERLOT

DESCRIZIONE Vino rosso tranquillo

Description Red still wine

Beschreibung Stiller Rotwein

VITIGNO IMPIEGATO Merlot

Grape variety Merlot

Rebsorte(n) Merlot

ZONA DI PROVENIENZA Italia

Area of origin Italy

Anbauregion Italien

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Titolo alcol effettivo: 11% vol - Residuo zuccherino: 9 - 12 g/l

Chemical and physical features

Actualalcoholic title: 11% vol - Sugar residue: 9 - 12 g/l

Chemische und physikalische Eigenschaften

Efektiver Alkoholgehalt: 11% vol - Restzuckergehalt: 9 - 12 g/l



SERENELLO MERLOT



COD. 16V040010

DESCRIZIONE

Il Merlot è un vitigno a bacca nera, è originario della Gironda, nel sud ovest della Francia, e in particolare della zona di Bordeaux. Si parla di Merlot sin dal 1700; in Italia è stato portato nel 1880 ed ha trovato condizioni ambientali ideali in Friuli, Trentino e Veneto. Il Merlot Veneto ha colore rosso rubino lucente con riflessi granato-mattone. È assai intenso e di caratteristico sapore leggermente erbaceo, alcolico, fruttato, aromatico, corposo e caldo.

Abbinamenti

Si accompagna bene ad antipasti di salumi, pasta e fagioli, e carni bianche bollite.

Temperatura di servizio

14÷16°C

DESCRIPTION

Merlot is a red grape variety, native of Gironde, in the south-west of France, particularly the Bordeaux region. Merlot has been widely known since 1700, and was imported to Italy in 1880, finding the perfect environment in Friuli, Trentino and Veneto. Merlot Veneto pours a shiny ruby red colour, with garnet hues. The palate is vibrant and typically herbaceous, alcoholic, fruity, aromatic, full-bodied and warm.

Serving suggestions

It pairs well with salami appetizers, pasta and beans and boiled white meat.

Serving temperature

14÷16°C

BESCHREIBUNG

Der Merlot ist eine Rotwein - Rebsorte, er stammt aus der Gironde, im Südwesten von Frankreich; man findet ihn insbesondere in der Gegend von Bordeaux. Der Merlot ist seit 1700 bekannt und 1880 wurde er in Italien eingeführt. Ideale Umweltbedingungen findet er im Friaul, im Trentino und im Veneto. Leuchtend rubinrote Farbe mit granat- und ziegelroten Reflexen, sehr intensiv mit charakteristischem, leicht grasigem, fruchtigem, vollmundigem und warmem Geschmack.

Speisenempfehlungen

Es geht gut mit kalten Vorspeisen, Pasta e Fagioli und gekochtes Fleisch.

Serviertemperatur:

14÷16°C

