

TERRE NARDIN

MERLOT TREVENEZIE IGT



LINEA
VITIGNO
ZONA PRODUZIONE
TIPO TERRENO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
ALTITUDINE
EPOCA VENDEMMIA
VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

COLORE
OLFATTO

PALATO

ALCOOL
ESTRATTO SECCO
ZUCCHERI RESIDUI
ACIDITÀ TOTALE
PH
CHIUSURA

TEMPERATURA di SERVIZIO
CONSERVAZIONE
ABBINAMENTI

Terre Nardin
100% Merlot
Veneto orientale
Di origine alluvionale, pianeggiante, prevalentemente calcareo ed argilloso.

Guyot
30 mt. sul livello del mare
Inizio Settembre
Iniziale diraspatura (separazione acini dai raspi)
Fermentazione tramite macerazione pellicolare dinamica a temperatura controllata di circa 24°-26° per circa 12-14 giorni. Fa seguito la svinatura e successivamente la fermentazione malolattica. Il vino rimane in affinamento sulla feccia fine per circa 4 mesi in vasche d'acciaio.

2 mesi in bottiglia

Rosso rubino con sfumature violacee.
Profumo dolce e delicato che ricordano i frutti rossi, lampone, mirtillo, mora. Accenni di spezie mediterranee.

Morbido e vellutato nel corpo. Una persistente sapidità con un retrogusto piacevolmente caldo e finale pieno

12 % vol.
27 gr/l
5 gr/l
5 gr/l
3,45
Tappo in sughero

14°- 16° C
In luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore.
Vino da tutto pasto che predilige grigliate di carne, così come pesce al forno ed arrosti.
Da non sottovalutare con formaggi mezzani.



215 - 0,75 l

CARATTERISTICHE TECNICHE

ARTICOLO

Codice EAN	8032638932165
Unità di misura	Bottiglia
Pezzi x imballo	6
Capacità	0,750 Lt
Peso Unitario	1,160 Kg
Gradazione Alcolica	12% Vol.
Altezza bottiglia	29,50 cm
Larghezza	8,00 cm

IMBALLO

Codice EAN	8032638934169
Tipo	CARTONE
Peso	7,25 Kg
Cartoni x strato	21
Strati x pallet	5
Cartoni x pallet	105
Bottiglie tot. pallet	630
Altezza	31,0 cm
Larghezza	25,5 cm
Profondità	17,5 cm
Pallet	EPAL (80x120cm)
Altezza pallet	170 cm compreso EPAL

