

# MERLOT IGP VENETO



## IN VIGNA

Il Merlot è certamente uno dei vitigni bordolesi più pregiati e la sua coltivazione è diffusa in molte zone viticole vocate.

Nel Veneto Orientale, ha trovato il suo terroir dove esprime tutto il suo carattere e charme.

## IN CANTINA

La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce ad una temperatura di 24 °C per estrarre il colore ed i profumi più freschi e fragranti. I rimontaggi vengono effettuati con l'obiettivo di estrarre solo i tannini più nobili.

## IN DEGUSTAZIONE

Vino rosso rubino.

Presenta un profumo intenso, con piacevoli sentori di violetta e frutta rossa matura. Il sapore è asciutto, molto armonico, di grande equilibrio piacevolmente tannico.

## PLUS

Un vitigno che si è adattato ottimamente al territorio ed ormai tradizionale; assai vigoroso.

## ABBINAMENTI

Il Merlot Paladin è il classico vino da tutto pasto, che trova facili abbinamenti con primi piatti ai sughi di pomodoro o ragù di carne, con secondi come arrostiti, bolliti misti, nonché salumi e formaggi di media stagionatura.

Degustare a 18°C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**I VINI DI  
VERONELLI  
2017**

86 punti  
nella Guida  
I Vini di Veronelli

**I MIGLIORI VINI ITALIANI**  
Luca Maroni

89 punti  
Annuario dei Migliori Vini Italiani  
(Luca Maroni)

## Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 90-110 mg/l (-57% - 35 % limite di legge)
- Zuccheri: 6- 8 gr/l
- Acidità: 5,4- 5,8gr/l
- PH: 3,3-3,5



Certificato Vegano