



# VALLAGARINA

IGT MERLOT

## ITALIANO VALLAGARINA IGT MERLOT

**Provenienza:** Colline dei comuni di Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

**Colore:** Rosso rubino di media intensità.

**Profumo:** Il profumo è fruttato con sentori di prugna, ribes rosso e more.

**Gusto:** Pieno e vellutato, armonico con tannicità moderata e richiami di frutta matura.

**Vinificazione:** diraspapigiatura seguita da macerazione con bucce per 8-10 giorni alla temperatura controllata di 25 °C in acciaio.

**Abbinamenti:** Versatile a tavola, si abbina a carni bianche grigliate, lessate e di maiale.

## ENGLISH VALLAGARINA IGT MERLOT

**Origin:** Hill country of Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

**Color:** Ruby red, medium intensity.

**Aroma:** The fragrance is fruity with hints of plum, red currant and blackberry.

**Flavor:** Full-bodied and smooth, harmonious with moderate tannic quality and reflections of ripe fruit.

**Wine making:** crushing following by maceration on the skins for 8-10 days at a controlled temperature of 25 °C in steel.

**Combinations:** Versatile at the table, combines well with grilled white meats, boiled meats and pork.

## DEUTSCH VALLAGARINA MERLOT, I.G.T.

**Herkunft:** Hügellandschaft um Brentino Belluno, Dolcè und Rivoli.

**Farbe:** Rubinrot mittlerer Intensität

**Bukett:** Fruchtig mit Pflaumen-, Johannis- und Brombeeraromen.

**Geschmack:** Voll und samtig, harmonisch mit moderatem Tanningehalt und Anklang von reifem Obst.

**Weinbereitung:** Abbeeren und Pressung. Anschließend Mazeration der Schalen für 8-10 Tage bei kontrollierten 18°C in Inox.

**Servievorschlag:** Der Wein gestaltet sich sehr vielfältig auf dem Tisch, serviert sich zu Grill-, Koch- und Schweinefleisch.



Servire a 16-18° C  
Serve at 16-18° C  
Serviertemp. 16-18° C



0,75 l e



12,5% vol



Merlot 100%