

## Merlot Doc Venezia



### VINIFICAZIONE

La nostra linea QUOTA 7 Bio nasce in un'eccellenza del territorio: l'area a denominazione di origine controllata Lison Pramaggiore DOC. Una terra che sorge a cavallo tra le regioni Veneto e Friuli, a sette metri sul livello del mare, la cui cornice è un microclima ideale che ne esalta le caratteristiche e capacità.

Questo vino è frutto della coltivazione dei nostri poderi con metodo di agricoltura biologica, senza l'uso di prodotti tipici di sintesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso, profumo allettante che stuzzica i sensi. Vino di grande personalità, dalla buona struttura e che mantiene nel palato un gusto sontuoso.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene ai piatti di carni rosse.



### CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Merlot
AREA DI PRODUZIONE	provincia di Venezia
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcereo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



### DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Merlot Doc Venezia
GRADO ALCOLICO	12,50 % vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 – 18°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml