

VITICOLTORI PONTE

MERLOT IGT

VENETO

CRICKET

TIPO DI VINO

Vino fermo



GIACITURA E TIPO DI TERRENO
Pianura di media fertilità

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Regione Veneto



VARIETÀ DI UVA
Merlot



VINIFICAZIONE
Vinificazione con macerazione sulle bucce
condotta con lieviti selezionati a temperatura
controllata

%
VOL

ALCOOL
12% vol.



ZUCCHERI RESIDUI
7 g/l



ACIDITÀ
4,8 g/l



FORMATI DISPONIBILI
0,20 L - 0,75 L



ESAME DEGUSTATIVO



COLORE
Colore rosso con riflessi
violacei



ABBINAMENTI
Si sposa bene con carni
bianche, rosse e selvaggina



PROFUMO
Vinoso e delicatamente
erbaceo



TEMPERATURA
DI SERVIZIO
18° - 20° C



SAPORE
Vivo, sapido e lievemente
tannico



TEMPERATURA
DI CONSERVAZIONE
Tra i 15° e i 20° C

PONTE
UOMINI E VIGNE DAL 1948

VITICOLTORI PONTE S.R.L.
info@viticoltoriponte.it - www.ponte1948.it