



GAIALUNA

MERLOT

IGT TREVENEZIE

PRODUZIONE	Merlot 100%
RESA	140 q.li/Ha
ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	In rosso con macerazione pre-fermentativa a freddo. Fermentazione malolattica completamente svolta.
AFFINAMENTO	3 mesi in acciaio.
GRADAZIONE	13.0% vol.
COLORE	Rosso rubino con riflessi violacei.
PROFUMO	Intenso, delicatamente vinoso con caratteristico profumo di piccoli frutti rossi di ribes e lampone, sentori floreali freschi.
SAPORE	Asciutto e vigoroso con buona persistenza e tannino morbido.
ACCOSTAMENTO	Si accosta agli arrosti di carne bianca e rossa, alle grigliate, risotti e pasta con funghi e formaggi.
SERVIZIO	Meglio servito alla temperatura di 14-16°C.
CONSERVAZIONE / EVOLUZIONE	Il picco di maturazione è a circa un anno dall'imbottigliamento; mantiene le sue qualità fino a 3 anni.

