

# VILLA VESCOVILE

## MERLOT TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata

### Varietà delle uve

100% Merlot proveniente da vigneti nei Comuni di Lavis e Gardolo.

### Tecnica di produzione

Il mosto ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate molto mature, è fatto fermentare sulle bucce per sei-otto giorni alla temperatura di 30°C. Dopo la fermentazione malolattica e i vari travasi, è affinato per circa 4 mesi in grandi botti di rovere pregiato.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** netto, gradevole, intenso, con un'elegante vena erbacea caratteristica.

**Sapore:** armonico, morbido, di buona struttura.

### Consigli del produttore

Ideale per accompagnare minestrone, carni grigliate e formaggi.

Va aperto almeno un'ora prima e servito ad una temperatura di 18°C.

**Grad. alcolica:** 12,5% vol.



750 ml.

Le Selezioni di  
**Rocca delle Macie**

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

