



MERLOT

Vitigno: Merlot

Zona di provenienza: Italia

Titolo alcol effettivo: 11,5 % vol

Residuo zuccherino: 9-12 g/l

Descrizione: Dal colore rosso rubino. Al naso il perlage è vinoso intenso. Al palato il sapore è morbido, armonico, di corpo pieno. Ottimo per accompagnare i pasti in generale.

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Pressione d'esercizio: 0,3 bar

Flusso: da regolare in funzione del recipiente nel quale si spina il vino (caraffa, flute, ecc.)

Pulizia: lavaggio con prodotti specifici a base di Soda ogni 4-5 fusti, oppure ogni 20-25 giorni

Gas consigliato: Azoto

