FERVE'RE

MERLOT IGT MARCA TREVIGIANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ROSSO
The WineHunter

ORIGINE UVE
vigneti di famiglia

UVE
100% Merlot

VENDEMMIA
Settembre

VINIFICAZIONE
a grappolo intero con pressatura soffice e macerazione a freddo. Fermentazione in rosso su vinificatori in acciaio inox per 60 giorni, con batonnage continuo

AFFINAMENTO
acciaio, tonneau e barrique per periodi variabili a seconda dell'annata e minimo 6 mesi in bottiglia

ALCOOL
12,50 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI
0,5 g/lt

VISTA
colore rubino dagli eleganti riflessi purpurei

NASO
a intensi profumi di ciliegia matura e confetture di frutti di bosco, seguono fini note erbacee e speziate

PALATO
croccante freschezza ed un'elegante trama tannica si uniscono ad un corpo bilanciato ed alla buona morbidezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18 °C

CONSERVAZIONE
al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°