



VIGNA DOGARINA

MERLOT VENEZIA DOC



PROVENIENZA PRODUCTION AREA ANBAUGEBIET	Zona VENEZIA DOC VENEZIA DOC area VENEZIA DOC-Gebiet
VITIGNO / VARIETAL / REBSORTE	Merlot
VINIFICAZIONE WINEMAKING VINIFIKATION	Pulizia e raffreddamento delle uve, macerazione dinamica delle bucce e fermentazione a temperatura controllata, fermentazione malolattica <i>Cleaning and cooling of grapes, dynamic skin maceration, fermentation at controlled temperature, malolactic fermentation</i> Reinigung und Abkühlung der Trauben, dynamische Maischung der Schalen und temperaturkontrollierte Gärung; malolaktische Gärung
COLORE COLOUR FARBE	Rosso rubino <i>Ruby red</i> Rubinrot
PROFUMO BOUQUET BOUQUET	Intenso, vinoso e un po' erbaceo <i>Intense, vinous and a little herbaceous</i> Intensiv, weinartig und etwas krautig
SAPORE TASTE GESCHMACK	Asciutto, vellutato, sapido e robusto <i>Dry, velvety, full-bodied and robust</i> Trocken, samtig, würzig und robust
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRINGS FOOD SPEISENEMPFEHLUNG	Si accompagna bene con risotto e piatti a base di maiale, vitello e funghi <i>Ideal with risotto and recipes of pork, calf and mushrooms</i> Er eignet sich gut zu Risotto und Rezepten mit Schwein- oder Kalbfleisch und Pilzen
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE SERVIERTEMPERATUR	16 - 18 °C
GRADAZIONE ALCOHOL ALKOHOLGEHALT	12,5% Vol.