BIOLOGICO

Merlot DOC Venezia

BOSCO DEI CIRMIOLI *Organic*

SCHEDA TECNICA / *TECHNICAL SHEET*

PROVENIENZA *PRODUCTION AREA*	Province di Treviso e Venezia *Treviso and Venice provinces*
VITIGNO *VARIETAL*	Merlot *Merlot*

CARATTERISTICHE / *FEATURES*

COLORE *COLOUR*	Rosso rubino intenso. *Intense ruby red*
PROFUMO *BOUQUET*	Intenso, con piacevole nota floreale di viola e profumi fruttati di mora. *Intense, with hints of violet and blackberry*
SAPORE *TASTE*	Asciutto, sapido e robusto. *Dry, full-bodied and robust.*
ABBINAMENTI GASTRONOMICI *PAIRINGS FOOD*	Ideale con primi piatti saporiti e secondi a base di carni rosse, arrosti e salumi. *It perfectly pairs with savoury first courses and second courses of red meat, cold cuts and roasted meat.*
TEMPERATURA DI SERVIZIO *SERVING TEMPERATURE*	18-20° C
GRADAZIONE *ALCOHOL*	12,50 % Vol
TIPO DI BOTTIGLIA *TYPE OF BOTTLE*	Borgognotta *Burgundy*
FORMATO *FORMAT*	75cl
CONFEZIONE *CASE*	Cartone da 6 bottiglie *6 bottles case*

BOSCO viticultori

Via Correr, 17 - 31040 Salgareda - Treviso ITALY | **TEL** +39 0422 807818 | **Email** info@boscoviticultori.com | **www.boscoviticultori.com**

Cartone da 6 bottiglie