

# MAINARDO

## MERLOT COLLI MARTANI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



VINO PREGIATO FRUTTO DELL'ATTENTA VINIFICAZIONE DI UVE SELEZIONATE, SI PRESENTA DI COLORE ROSSO INTENSO TENDENTE AL GRANATO, DAI PROFUMI FRUTTATI CON NOTE DI VANIGLIA. PER I PROFUMI INTENSI E PER IL GUSTO ROTONDO SI PRESTA BENE AD ESSERE CONSUMATO ANCHE FUORI PASTO, OLTRE CHE IN ABBINAMENTO CON CARNI E FORMAGGI STAGIONATI.

<b>Tipo di vino</b>	Rosso
<b>Uve</b>	Merlot
<b>Terreno</b>	Franco argilloso
<b>Resa per ha</b>	100-120 q.li
<b>Colore</b>	Rosso intenso tendente al granato
<b>Profumo</b>	Fruttato con note di vaniglia e tostatura
<b>Sapore</b>	Corposo, morbido e avvolgente, dal gusto moderno e equilibrato
<b>Servizio</b>	18 – 20 °C
<b>Invecchiamento</b>	In botti per almeno un anno
<b>Bottiglie</b>	75 cl
<b>Alcol</b>	14,5% vol

WINE PRIZED OBTAINED FROM CAREFUL VINIFICATION OF SELECTED GRAPES, HAS AN INTENSE RED COLOR WITH GARNET, FRUITY BOUQUET WITH NOTES OF VANILLA. FOR INTENSE AROMAS AND ROUND TASTE LENDS ITSELF WELL TO BE CONSUMED BETWEEN MEALS, AS WELL AS IN COMBINATION WITH MEATS AND CHEESES.

<b>Type of wine</b>	Red
<b>Grape</b>	Merlot
<b>Ground</b>	Clay loam soil
<b>Yield for ha</b>	100-120 quintal
<b>Colour:</b>	Intense red with garnet
<b>Bouquet</b>	Fruity with notes of vanilla and toasted
<b>Palate</b>	Full-bodied, soft and comfortable, modern taste and balanced
<b>Service</b>	18 – 20 °C
<b>Aging process</b>	In barrels for at least a year
<b>Bottles</b>	75 cl
<b>Alcol</b>	14,5% vol



VETUNNA