

## CAMPO CRÈ

**MERLOT**

*Vino rosso Merlot IGT Marca Trevigiana*

° 12w % Vol

° 15 °C



Merlot



Ponte di Piave, via Calderba



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Defogliazione in post fioritura. Cimatura minima.



Macerazione pre fermentativa a freddo 13 ° C. Fermentazione a freddo sui 22 ° C per 7 giorni. Selezione delle pressature.



Colore rosso rubino. Frutta rossa e delicate note speziate al naso. Delicato e gradevolmente tannico al palato.



Può accompagnare tutto il pasto dato il suo rispetto per le pietanze. Ottimo con i salumi della tradizione e i secondi di carne.