



S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI



MERLOT DOC Venezia

LINEA EDIZIONE

Vitigni: Merlot

Denominazione: DOC Venezia

Provenienza: Veneto Orientale

Vitigno proveniente dalla Gironda, grappolo con due ali evidenti, compatto, piramidale, acini tondi, buccia molto pruinosa di colore blu scuro; foglia pentalobata.

Il vino: Di colore rosso rubino. Vino armonico, tipico, persistente. Gusto asciutto, giustamente tannico. Profumi di marasca, lampone, mora.

Consigli: Servire a 16-18° C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima del consumo. Consigliato con piatti di carne e formaggi freschi. Si accosta a gran parte della cucina tradizionale veneta.

Contenuto bottiglia: 0,75l

Alcool % vol: 12,50

Contenuto zuccheri: 7,00gr/l

Contenitore	Altezza mm.	Larghezza mm.	Profondità mm.	Peso kg.	Contenuto lt.	Codice EAN	Conf strato Nr.	Strati Nr.	Confezioni Nr.	Pezzi Nr.
Bottiglia	330	70	70	1,5	0,75	8005595004763	/	/	/	/
Imballo (CT.)	340	245	165	9,3	4,5	8005595004770	/	/	/	6
Pallet	1450	1200	800	930	432	/	24	4	96	576