



# LA MARCA

## MERLOT MARCA TREVIGIANA I.G.T.

Cultivé dans la Marche Trévigiane depuis la fin du XIXe siècle, le Merlot est un cépage rustique et généreux qui offre un vin à la belle robe rouge rubis, équilibré dans sa saveur et dans ses senteurs qui évoquent les fruits rouges. Sa saveur est intense, agréable et informelle.

**Combinaisons conseillées:** excellent avec des planches de charcuterie et de fromages à pâte dure. À table, il se combine bien avec les viandes rôties, en sauce ou bouillies, la volaille et le gibier.

**Température de service:** 16-18 °C.

**Appellation:** Marca Trevigiana IGT

**Variété:** Merlot

**Vinification:** après le foulage, le produit est mis à macérer à une température contrôlée de 23-25 °C et affiné dans des cuves en acier inoxydable.

**Alcool:** 11,5% vol.

**Conservation:** dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C. Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.

**Format:** 75 cl

**Emballage:** caisses de 6 bouteilles de 75 cl; poids de 7,20 kg par caisse. Dimensions 23,5 x 15,5 x 30 cm.

