

# MERLOT

LAZIO - Indicazione Geografica Tipica

## VINO FRIZZANTE



**Gotto® d'oro**

Vino Rosso

**MERLOT LAZIO IGT FRIZZANTE**

PROVENIENZA  
TIPOLOGIA DEL TERRENO  
ESPOSIZIONE  
COME DA DISCIPLINARE UVE  
ASPETTO VISIVO  
ASPETTO OLFATTIVO  
ASPETTO GUSTATIVO  
TEMP. DI SERVIZIO  
ABB. GASTRONOMICO

Regione Lazio nel comprensorio della zona.  
Di natura vulcanica e di argilla tufacea.  
Zone collinari.  
Merlot.  
Rosso con riflessi violacei.  
Fruttato e floreale.  
Fresco, vivace con buona persistenza di frutta.  
Intorno ai 10 °C.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Pasti frugali, pizza napoletana, ciambelline al vino.  
Mezzo-flute, il diametro stretto favorisce uno sviluppo lento e continuo dell'anidride carbonica che consente una buona concentrazione dei profumi delicati verso il naso.

RED WINE

**MERLOT LAZIO IGT FRIZZANTE**

REGION OF ORIGIN  
TYPE OF SOIL  
EXPOSURE AND ALTITUDE  
GRAPES  
(AS PER ITALIAN DISCIPLINARY)  
COLOUR  
AROMA  
TASTE  
IDEAL SERVING TEMP.  
PAIRING  
RECOMMENDED GLASS

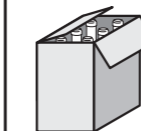
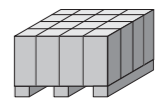
Lazio Region, within the district of the area.  
Volcanic soil and tufaceous clay.  
Hilly areas.  
Merlot.  
Deep ruby.  
Fruity and flowery.  
Fresh with pleasant fruity aftertaste.  
At about 10 °C.  
Light meals, pizza, wine biscuits.  
Flute.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS



BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 80 x 296 h)  
Lt 0,750 - Ean code 8000985000967

PEDANA  
PLATFORM



CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units

Ean code 8000985020965

252 x 163 x 307

7,100 kg

(mm 800 x 1200 x 1700 h)

composizione pedana  
21 cartoni x 5 strati = 105  
composed of  
21 boxes x 5 layers = 105