



MAURY MERLOT VERONESE IGT

Il vino Maury è prodotto dal uva merlot. Di colore rosso rubino intenso, dagli aromi di frutti a bacca rossa e nera, dal sapore morbido e corposo. È un vino versatile negli abbinamenti; si abbina agli antipasti a base di salumi, ai primi piatti con sughi di carni, agli arrostiti, ai piatti di selvaggina e formaggi stagionati.

ZONA DI PRODUZIONE: Bardolino Classico (comuni di Garda, Costermano e Bardolino).

VITIGNO: Merlot.

COLTIVAZIONE: Guyot.

RACCOLTA DELL'UVA: Manuale vendemmia tardiva (mese di ottobre), con selezione dei migliori grappoli.

METODO DI PRODUZIONE: Breve appassimento delle uve, segue pressatura soffice.

AFFINAMENTO: In barrique per circa 12 mesi.

COLORE: Rosso rubino intenso.

BOUQUET: Intenso, lievemente speziato, con note di frutti a bacca rossa.

SAPORE: Morbido, rotondo, corposo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.