



2016 Cà del Merlo

Rosso Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Divers Vénétie
Produttore:	Quintarelli
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	72 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	55% Corvina Veronese, 15% Andere Rebsorten, 15% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1348816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cà del Merlo

Rosso Veneto IGT
Giuseppe Quintarelli

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	55% Corvina Veronese, 15% Andere Rebsorten, 15% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	72 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.