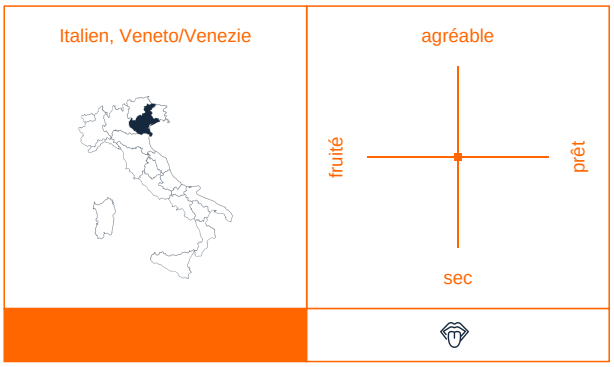
# PONTICELLO MERLOT VENETO IGT PONTICELLO IGT

## PALADIN GIOVANNI




Le nez développe beaucoup de fruit (cerise, pruneau, framboise) ainsi que de discrètes notes épicées. Limpression au palais est de type moelleux et saccompagne dun fruit rafraîchissant. Ce profil se retrouve dans la finale dune belle longueur de ce Merlot.




**Merlot**

**Maturité optimale: 2 - 3 Années**

**En cuve inox**

**floral, épicé, griotte, pruneau, mûre**

**charcuterie, rösti / roesti, jarret de veau, jarret de boeuf, rôti de porc, risotto au safran, saucisse de veau**

**Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C**

**11.5 % Vol.**

**Contient des sulfites**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **léger** | | | | **lourd** |
| **doux** | | | | **acide** |

VOI MIGROS partner