



IL MERLONERO

Vino rosso Da Tavola

Importation privée



Le Merlonero est un vin qui rend hommage aux agriculteurs de la région du Piémont. Sur toutes les tables on retrouvait le Merlonero comme le vin de tous les jours afin de célébrer le dur labeur de la journée. Seulement trois cépages typiques de la région sont employés afin de rendre honneur également au terroir.

Région : Piémont

Appellation : Vino Rosso da tavola

Cépages : Dolcetto, Barbera et Nebbiolo

Vinification : À l'étape de la fermentation, le jus restera 12 jours en contact avec les peaux. Une fermentation malolactique s'en suivra. Le vieillissement se fait à 90 % en cuve d'inox et à 10% en barriques neuves durant 12 mois en moyenne.

Service : Servir avec la pizza, les pâtes ou toutes autres spécialités italiennes.

Importation Privée
Code SAQ : 14752529
Uvc (12)

