



**VIGNAROSA**  
COLLE UMBERTO 1813



### MERLOT I.G.T. MARCA TREVIGIANA

Provenant d'un célèbre vignoble d'origine française, ce vin à la robe rouge rubis et à la structure intense et parfumée est équilibré, harmonique et agréablement sec. Il se marie bien avec les plats robustes à base de viande rouge et de volaille et les fromages affinés.

Servir à 18 – 20 °C / Degré alcoolique 12,5 % vol.

#### INFORMATIONS COMMERCIALES

DÉNOMINATION	I.G.T. Marca Trevigiana
TYPOLOGIE	non pétillant
ROBE	rouge rubis intense aux reflets violacés.
NEZ	intense et légèrement épicé aux nuances de framboise.
BOUCHE	pleine, structurée et harmonique.

#### DONNÉES AGRONOMIQUES

CÉPAGE	Mono-cépage de Merlot
EMPLACEMENT DES VIGNES	au nord-est de la province de Trévise, région Vénétie
TYPE DE TERRAIN	texture moyenne de colline morainique
ORIENTATION DES VIGNES	nord-sud
EXPOSITION DES VIGNES	est
PÉRIODE DES VENDANGES	mi- fin septembre

#### DONNÉES ŒNOLOGIQUES

VINIFICATION	vinification en rouge, macération sur peaux, fermentation à température contrôlée.
ÉLEVAGE	en cuve d'acier
VIEILLISSEMENT	30 jours environ en bouteille avant commercialisation
TENEUR EN ALCOOL	12,5 % vol.
ACIDITÉ	5 g/l

#### AUTRES INFORMATIONS

ACCORDS	il se marie bien avec les plats robustes à base de viande rouge et de volaille et les fromages affinés.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	18 – 20 °C
CONSERVATION	au frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur

AMOR ET GRATITUDO  
[www.vignarosa.it](http://www.vignarosa.it)

