



# Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

---

## Merlot

Veneto

IGP | Rosso

## Scheda Tecnica

---

**Zona di Produzione:** Lazise (VR)

**Suolo:** Argilloso

**Vitigni:** 100% Merlot.

**Epoca di vendemmia:** Ultima decade di Settembre.

**Raccolta:** Manuale / Meccanica

**Vinificazione:** Le uve vengono pigiate e fatte fermentare con lieviti selezionati in fermentini di acciaio a una temperatura di circa 22°C per una decina di giorni.

**Affinamento:** Il vino viene fatto decantare in modo statico. L'affinamento avviene per un periodo minimo di 8 mesi in cisterne di acciaio inox. Si procede poi con l'imbottigliamento.

## Caratteristiche Organolettiche

---

**Colore:** Rubino granato.

**Olfatto:** Profumo gradevole, tannico al palato.

**Palato:** Sapore secco.

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

Si presta ad accompagnare arrostiti o grigliate di carni rosse.

