



# TENUTA BARON

ASOLO

---

## SOLOMERLOT

### Merlot IGT Marca Trevigiana

### Vedemmia 2018

---

Formati disponibili	0,75 - 3 Lt
Annata	2018
Denominazione	Vino rosso
Tipologia	Rosso fermo affinato in legno
Varietà	100% Merlot lunga macerazione
Zona di produzione	S.Zenone (TV)
Altitudine vigneti	100 slm
Età Vigneti	50 anni
Vinificazione	Lunga macerazione (+100 giorni)
Affinamento	Acciaio - Rovere 16 mesi - Bottiglia 12 mesi
Acidità totale	5,4 g/l
Alcol complessivo	13,2 % Vol
Anidride solforosa totale	89 mg/l

## DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino molto profondo.

Al naso regala sentori di more, lamponi, spezie e vaniglia, veramente coinvolgente.

Al palato risulta morbido, equilibrato dalle splendide note mentolate. Un vino che regala grandi momenti e che sa esprimersi attimo dopo attimo nel bicchiere.

*Associazione Italiana Sommelier*

## ABBINAMENTI

Fun di zucca e crema di porcini. Ottimo con pietanze ricche di sapore.

