



# Nomèr


## MERLOT

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT



 Colore rosso rubino carico. La permanenza in tonneaux di rovere dona un profumo intensamente fruttato e complesso, con sentori di frutta rossa, marasca e spezie. Il gusto pieno, morbido e rotondo, sono le caratteristiche più importanti di questo vino. Ben si accompagna a gustosi primi piatti, carni rosse e bianche saporite, formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio: 16° - 18° C

 Ruby red in colour with fruity fragrances of raspberry and wild berries, thanks to a refinement process in oak barrels; this wine presents a spicy aroma and has a good structure with sweet tannins and soft and velvety sensations. Elegant and balanced on the palate, this wine has a unique softness and a good persistence of flavour. It best accompanies tasty red meats and cheeses. Best served at 16° - 18° C

 Tiefe rubinrote Farbe. Das es lange in Eichenholz-Tonneaux bleibt, verleiht ein intensiv-fruchtiges und komplexes Aroma mit einem Hauch von roten Früchten, Sauerkirsche und Gewürzen. Der volle, weiche und runde Geschmack sind die wichtigsten Merkmale dieses Weines. Er passt gut zu leckeren ersten Gängen, leckerem rotem und weißem Fleisch, mittelreifem Käse. Serviertemperatur: 16° - 18° C