

# MERLOT VENETO IGT FRIZZANTE A FERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA



INGREDIENTI: Uva, lievito

CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: metabisolfito di potassio (E224)

Il Merlot IGT è un vino caratterizzato da note di frutti rossi maturi, prugna, ciliegia, con sfumature speziate o erbacee a seconda della zona di produzione. La versione frizzante lo rende particolarmente fresco e beverino, con una leggera effervescenza che esalta i suoi profumi fruttati.

Si abbina bene a: carni bianche, carni rosse leggere (arrosti, hamburger gourmet), salumi e formaggi a pasta semidura, pasta al ragù o sughi a base di funghi, piatti vegetariani come risotti con verdure o legumi.

Temperatura di servizio: 12-14°C

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 ml)	
Energia	280 KJ\67 Kcal
Carboidrati (%)	0,52
-di cui zuccheri (g%\ml)	0,03
Proteine (%)	<0,01
Sale (%)	<0,01
Grassi (%)	0
-di cui acidi grassi saturi (%)	0



Raccolta differenziata	Bottiglia vetro: raccolta vetro GL71
	Tappo corona: raccolta plastica FE40
	Capsula: raccolta plastica C/PVC 90
	Tappo sughero: raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici FOR 51
	Spago: raccolta dedicata/tessuto TEX 60

## Informazioni aziendali:

CANTINA POSMON di Luciano Carpenè  
Via Castelletto 123 31010 Farra di Soligo TV  
P.I. 02447320264

Email: [infocantinaposmon@gmail.com](mailto:infocantinaposmon@gmail.com)

Tel: 0438 898132 \ cell. 328 8646976