



I L T U R R A I I

I L T U R R A I I

Un vino rosso intenso ed elegante ottenuto da uve Merlot selezionate nei vigneti di Breganze. Espressione di equilibrio e carattere, rivela al naso note fruttate e speziate di grande fascino e al palato una struttura ricca ma vellutata. L'affinamento in legno conferisce complessità e persistenza, preservando freschezza ed eleganza.

Denominazione

Veneto –
Indicazione Geografica Tipica

Vitigni

100% Merlot

Collocazione dei vitigni

Vigneti di Breganze

Affinamento

14 mesi in barrique francesi –
7 mesi in vasche di acciaio

Colore

Rosso rubino intenso

Profumo

Elegante e complesso, con sentori di ribes, ciliegia e frutti di bosco maturi. Si intrecciano spezie dolci, note balsamiche e un tocco di vaniglia.

Gusto

Pieno e avvolgente, con tannini dolci e ben integrati che donano struttura ed equilibrio. Persistenza lunga con ritorni fruttati e speziati.

Temperatura di servizio

16° – 18° C

Grado alcolico

13,5% vol

Abbinamento

Ideale con carni rosse alla brace, arrosti e brasati. Perfetto anche con formaggi stagionati.

Formati

750ml



Al Monte di Livio Soc. Agr. S.S.

Via Fratta, 83 • 36064 Colceresa (VI) Italy • T. +39 0424 1890903
info@almontedilivio.com • www.almontedilivio.com