



GRIGOLLIBRUNO

Noal

TRENTINO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MERLOT

Colore rosso rubino, aroma intenso e invitante con note di bacche mature, violetta, frutti di bosco, ciliege e prugne, struttura elegante e corposa.

Terreno esposto a sud-est.

Sistema di allevamento: Guyot semplice.

Invecchiamento: 36 mesi in barriques di rovere.

Abbinamento: zuppe, carni bianche arrosto con sugo saporito, carni rosse grigliate e bolliti misti alla trentina, nonché paste asciutte e ravioli di carne, formaggi e salumi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C - 20°C – con l'avvertenza di stappare la bottiglia almeno 3 ore prima del consumo.

_____ 13,5% Vol. 0,75l e



Grigolli Bruno s.s.a. di Marco e Bruno Grigolli, Via S. Bernardino 10, Mori (TN) Italia
E-Mail: info@grigollibruno.it - Facebook: [bruno.grigolli](https://www.facebook.com/bruno.grigolli) - Skype: [grigollibruno](https://www.skype.com/name/bruno.grigolli)
Telefono +39 347 1608619 / Telefono +39 339 8427945 - www.grigollibruno.it