



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](mailto:info@grigollibruno.it) - Facebook: [bruno.grigolli](https://www.facebook.com/bruno.grigolli) - Skype: [grigollibruno](https://www.skype.com/name/grigollibruno)  
Telefono +39 347 1608619 / Telefono +39 339 8427945 - [www.grigollibruno.it](http://www.grigollibruno.it)