

Azienda vinicola "Castello di Lozzolo" dei F.lli Berteletti srl	<b>Schede tecniche prodotti finiti</b>	Ed. 01 Rev. 03 Data 14.05.2021
	<b>A.7.4.64</b>	Pagina 1 di 2

## VENETO IGT MERLOT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**AREA DI PRODUZIONE:** Veneto

**VITIGNI:** 100% Merlot

**ESAME ORGANOLETTICO:**

Profumo: intenso ed armonico, con sentori di ciliegia

Colore: rosso rubino

Sapore: bilanciato con una buona struttura

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** vino ideale da bere giovane, ottimo con carni rosse

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18° C

**FORMATI:** cl. 75

**ALCOL:** 12%



**PRODUCTION AREA:** Veneto

**GRAPES:** 100% Merlot

**ORGANOLEPTIC PROPERTIES:**

Bouquet: intense and harmonic, with hints of cherries

Color: ruby red

Taste: well balanced with a good structure

**SERVING SUGGESTION:** ideal to be drunk young, great with red meat

**SERVING TEMPERATURE:** 16°-18° C

**BOTTLE SIZE:** cl.75

**ALCOL:** 12%

**CONFEZIONE/PACKAGING:**

Etichetta: Versare

Bottiglia: Bordolese BVS cl.75

Cartone da 6

EAN BT '8005890100252

EAN CRT 8005890015020

<b>Azienda vinicola “Castello di Lozzolo” dei F.lli Berteletti srl</b>	<b>Schede tecniche prodotti finiti</b>	Ed. 01 Rev. 03 Data 14.05.2021
	<b>A.7.4.64</b>	Pagina 2 di 2

**Limiti di legge**
**ITA**

Pb: max 0,2 mg/l (secondo Reg. CE n°1881/06)  
 Cu: max 1 mg/l (secondo L. n. 238 del 12.12.2016, art. 25)  
 Zn: max 5 mg/l (secondo L. n. 238 del 12.12.2016, art. 25)  
 Alcol metilico : 350 mg/l per i vini rossi , 250 mg/l per vini bianchi / rosati (secondo L. n. 238 del 12.12.2016, art. 24)  
 Derivati cianici: assenti (secondo D.M. 30.07.2003)  
 Anidride solforosa: max 150 mg/l vini rossi, 200 mg/l vini bianchi (secondo Reg. CE 10.07.2009, n. 606/09); se con contenuto di zuccheri pari o superiore a 5g/l: 200 mg/l vini rossi, 250 mg/l vini bianchi  
 Ocratossina A :max 2,0 microgrammi/ litro (Reg. Ce 1881/06).

**ENG**

*Pb: max 0.2 mg / l (according to EC Regulation n ° 1881/06)*  
*Cu: max 1 mg / l (according to Ministerial Decree n.238 of 12/12/2016 art.25)*  
*Zn: max 5 mg / l (according to Ministerial Decree n.238 of 12/12/2016 art.25)*  
*Methyl Alcohol : 350 mg/l for red wine or 250mg/l for white and rose' wines ( according to L. 12 December 2016 ,n. 238 , art. 24)*  
*Cyanide derivatives: absent (according to DM 30.07.2003)*  
*Sulphur dioxide: max 150 mg / l red wine, 200 mg / l white wines (according to Reg 10.07.2009, n. 606/09); whether with sugar content equal to or greater than 5g / l 200 mg / l red wines, 250 mg / l white wines*  
*Ochratoxin A .: max 2.0 micrograms / liter (Reg. 1881/06).*

**ITA** Questo vino può essere conservato per un periodo medio. Mantiene le sue caratteristiche qualitative ottimali fino al 2°-3° anno di invecchiamento.

E' consigliato mantenere le bottiglie a temperatura ambiente, in locale fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Il prodotto contiene solfiti entro i limiti di legge.

Sconsigliato il consumo a donne in gravidanza, minori, persone affette da patologie per le quali è sconsigliato il consumo di alcol, persone allergiche all'anidride solforosa.

**ENG** *This wine can be stored for an average period. It maintains its qualitative characteristics optimal until the 2<sup>nd</sup> -3<sup>rd</sup> year of aging.*

*Keep in a cool and dry place with a controlled temperature between 16-18° and away from lights and sources of heat.*

*The products contains sulphites within law limits.*

*It isn't recommended consumption to pregnant women, minors, people with medical conditions for which it is not recommended alcohol consumption, people who are allergic to sulfur dioxide*

Ultima revisione / Last revision: 26.05.2021