

Luvit & Lumoè

MERLOT VEGANO-BIOLOGICO/ VEGAN-ORGANIC VENEZIA D.O.C.

SENZA SOLFITI AGGIUNTI – NO ADDED SULPHITES

VINO ROSSO FERMO - STILL RED WINE

MADE IN ITALY

12% Alcool

FORMATI DISPONIBILI – FORMAT AVAILABLE

Art. 1214 Classic

0,75 Litri



TEMPERATURA DI SERVIZIO – SERVING TEMPERATURE : 14-16° C.



Merlot senza solfiti aggiunti, frutto della sola fermentazione del succo d'uva.

E' un grande vino, pieno, ricco di colore, caratterizzato da un intenso odore vinoso con sfumato sentore erbaceo. Il colore è rosso rubino intenso che con la maturazione tende al granato. Invecchiando si affina notevolmente ed acquista in qualità sviluppando un piacevole bouquet e assumendo un sapore asciutto, molto armonico ed equilibrato.

Per la sua piacevole completezza spazia sulle tavole a tutto pasto trovando facili abbinamenti con i salumi, le carni in umido, gli arrosti e il pollame.



Sulphites-free Merlot produced from grapes juice fermentation only.

It's a great wine, with a rich colour, its aroma is intense with herbs shades. The colour is ruby red. When it ages, its quality gets refined, the colour darkens and the taste develops a pleasant bouquet with a dry and balanced taste.

Thanks to these features it can be matched to any meals, from cold cuts to stewed or roast meat.



Merlot sin sulfitos añadidos, fruto de la sola fermentación del zumo de uva.

Es un gran vino, lleno, rico en color, caracterizado por un intenso olor vinoso con matizada señal herbácea. El color es rojo rubí intenso que con la maduración tende al rojo ladrillo. Envejeciendo refina notablemente y adquiere en calidad desarrollando un agradable bouquet y asumiendo un sabor seco, muy armónico y equilibrado.

Por su agradable plenitud espacia sobre las mesas durante toda la comida encontrando fáciles combinaciones con los embutidos, las carnes en húmedo, los asados y aves de corral.



Sulfitfreier Merlot, der nur aus der Fermentation von Trauben produziert wird.

Er ist ein großer Wein, mit einer reichen Farbe, sein Aroma ist intensiv mit Kräutern Schattierungen. Die Farbe ist rubinrot.

Wenn er altert, wird seine Qualität raffiniert, die Farbe verdunkelt sich und der Geschmack entwickelt ein angenehmes Bouquet mit einem trockenen und ausgewogenen Geschmack. Dank dieser Eigenschaften kann es auf jede Mahlzeit abgestimmt werden, von Wurst bis zu gedünstetem oder gebratenem Fleisch.

