



**ARTENOS**  
**MERLOT - RABOSO**  
**IGT VENETO**

**Vitigni**

70% Merlot e 30% Raboso

**Colore**

Rosso rubino tendente al granato

**Profumo**

Tipico delle due varietà

**Sapore**

Asciutto, intenso, vellutato ed armonico con la percezione del passaggio in barrique

**Temperatura di servizio**

20 - 22°C

**Dati analitici del vino**

Alcool: 13 % Vol.

**Periodo di massima gradevolezza**

Fino a 4 - 5 anni dalla data di imbottigliamento

**Abbinamenti gastronomici**

Piatti di carni rosse, arrostiti, carne alla brace, selvaggina, formaggi saporiti

**Vendemmia**

Uve in sovra maturazione; parte del vino proviene da uva appassita in fruttaio

**Invecchiamento**

Botticelle da 225 lt e botti da 5.000 lt per almeno 12 mesi

**CODICE A BARRE 8007739682882**

**LINEA AMBASCIATORE**

**CONSELVE VIGNETI E CANTINE S.C.A.**

Via Padova, 68 - 35026 Conselve - PD  
tel +39 049 5384433 - fax +39 049 9500844  
info@cantinaconselve.it - www.cantinaconselve.it  
P. IVA - C.F. - R.I. PD 00204350284

**PALLETTIZZAZIONE**

Bancali Epal 120x80 costituiti da n. 5 strati da 19 cartoni.  
Totale cartoni per bancale n. 95

RED WINE



**ARTENOS  
MERLOT - RABOSO  
IGT VENETO**

**Grape Varieties**

70% Merlot and 30% Raboso

**Colour**

Ruby red tending towards garnet

**Aroma**

Typical of the two varieties

**Taste**

Dry, intense, velvety, and harmonious with noticeable barrel aging

**Serving Temperature**

20 - 22°C

**Wine Analytical Data**

Alcohol: 13% Vol.

**Peak Enjoyability Period**

Up to 4 - 5 years from the bottling date

**Food Pairings**

Red meat dishes, roasts, grilled meat, game, flavorful cheeses

**Harvest**

Overripe grapes; part of the wine comes from grapes dried in the drying room

**Ageing**

225-liter barrels and 5,000-liter casks for at least 12 months



ROTWEIN



**ARTENOS  
MERLOT - RABOSO  
IGT VENETO**

**Rebsorten**

70% Merlot und 30% Raboso

**Farbe**

Rubinrot, tendierend zu Granat

**Duft**

Typisch für die beiden Sorten

**Geschmack**

Trocken, intensiv, samtig und harmonisch mit der Wahrnehmung des Barrique-Ausbaus

**Serviertemperatur**

20 - 22°C

**Analytische Daten des Weines**

Alkohol: 13% Vol.

**Zeitpunkt der maximalen  
Genussfähigkeit**

Bis zu 4 - 5 Jahre nach dem Abfülldatum

**Speiseempfehlungen**

Gerichte mit rotem Fleisch, Braten, gegrilltes Fleisch, Wild, aromatische Käsesorten

**Ernte**

Überreife Trauben; ein Teil des Weines stammt von Trauben, die in der Trocknungsanlage getrocknet wurden

**Reifung**

225-Liter-Fässer und 5.000-Liter-Bottiche für mindestens 12 Monate

LINEA AMBASCIATORE

BARCODE

8007739682882

LINEA AMBASCIATORE

BARCODE

8007739682882

**PALLETIZATION**

EPAL pallets 120x80 with 5 layers, holding 19 cartons each. Total cartons per pallet: 95.

**PALETTIERUNG**

EPAL-Paletten 120x80 mit 5 Schichten, mit jeweils 19 Kartons. Gesamte Kartons pro Palette: 95.



CONSELVE VIGNETI E CANTINE S.C.A.

Via Padova, 68 - 35026 Conselve - PD tel +39 049 5384433 - fax +39 049 9500844  
info@cantinaconselve.it - www.cantinaconselve.it - P. IVA - C.F. - R.I. PD 00204350284