

Merlot

FRIULI DOC

Colore rosso rubino, presenta un bouquet pieno e fragrante con profumi di lampone, mora e mirtillo. Ha gusto gradevole, secco, corposo, armonico, sapido con leggero sapore erbaceo.



Grado alcolico	12,50% - 13,00% (a seconda dell'annata)
Tipologia del terreno	Argilloso
Vitigni	Selezione di cloni di Merlot
Sistema di allevamento	Sylvoz
Età media delle viti	25 anni
Epoca della vendemmia	Fine settembre
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 6-8 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 26-28° C con frequenti rimontaggi di breve durata in modo da ottenere un vino fresco, fruttato e armonico.
Maturazione	6 mesi in serbatoi di acciaio inox
Affinamento	2 mesi in bottiglia
Bottiglia	750 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Piatti di carni rosse, arrostiti, pollame, coniglio, bene abbinato a formaggi semistagionati locali.
Temperatura di servizio	16-18°C

