



# LA DOC FRIULI ISONZO



*Contiene solfiti*



**ROSATO**  
**"ROSA CARMONIS"**  
DOC FRIULI ISONZO  
Vitigno  
Merlot



### Colore:

Riflessi ramati, color buccia di cipolla, cristallino.



### Profumo:

Leggermente fruttato e speziato, note di noce moscata.



### Gusto:

Morbido, elegante e setoso. Complesso, sapido, asciutto e leggermente tannico.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina singola o doppia, potatura medio-corta.

Terreno: pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

Epoca di vendemmia: metà Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene macerata per lungo tempo in presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce i polifenoli responsabili del colore e dei profumi. Dopo la pressatura, il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

Affinamento: sei mesi in contenitori di acciaio inox.

Abbinamento: piatti di verdure, pastasciutte, risotti e frittate con le erbe, carpacci, radicchio rosa di Chioggia, piatti della cucina mediterranea e piatti a base di zucca.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

