



LA DOC FRIULI



Contiene solfiti



MERLOT
DOC FRIULI
Vitigno
Merlot



Colore:

Rosso intenso con riflessi granati, cristallino.



Profumo:

Sentori di frutta matura, note erbacee.



Gusto:

Complesso, morbido, strutturato.

Sentori di mora e mirtillo, frutta matura.

Descrizione: grappolo medio grande, acini rotondi di colore blu-nero.

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: fine Settembre.

Vinificazione: il mosto dell'uva diraspata fermenta per circa due settimane. Una volta svinato completa la fermentazione in botti grandi.

Affinamento: sosta in grandi botti di rovere per oltre un anno.

Abbinamento: antipasti all'italiana, speck, prosciutti, salumi e formaggi, gnocchi e pastasciutte. Fegato alla veneziana, pasta e fagioli.

Temperatura di servizio: 14-16°C

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

