

"MERLOT" 100% MERLOT



Vinificazione: Le uve vengono diraspate e fatte fermentare sulle bucce per 10 giorni a temperatura controllata. Con pressatura soffice il mosto viene separato dalle bucce. Il vino fermenta e matura in vasche di acciaio e cemento refrigerate. Imbottigliamento e affinamento di 3 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,00 % vol. circa

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: di pepe nero, frutti di bosco e chiodi di garofano

Gusto: aroma di pepe nero e frutti di bosco

Temperatura di servizio: 14°/16° c.

Abbinamento: piatti a base di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati

Vitigno: 100% Merlot

Zona: Colli Orientali del Friuli

Natura del terreno: Ponca (marna eocenica)

Età media delle viti: 15/20 anni

Sistema di Allevamento: Gujot

Vendemmia: manuale in cassetta a fine Settembre