



Merlot

Friuli Venezia Giulia

Denominazione di Origine Controllata

Denominazione

DOC Friuli-Venezia Giulia

Vitigno

100% Merlot

Area di produzione

Friuli-Venezia Giulia

Composizione del suolo

Terreno ghiaioso, marna arenaria, terreno alluvionale sabbioso

Raccolta e vinificazione

Raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione; diraspatura, pigiatura soffice e macerazione sulle bucce; fermentazione a 26-28°C in serbatoi di acciaio inox; imbottigliamento dopo maturazione in serbatoi di acciaio inox.

Dati analitici

Alcol: 12,50% vol

Note degustative

Colore rosso rubino intenso.

Al naso, bouquet pieno e fragrante, con un sottile profumo di rose e aromi fruttati.

Al palato, ha un tipico sapore erbaceo che tende a diventare più fruttato dopo l'invecchiamento. È morbido, rotondo, piacevole, con tannini vellutati e un'acidità equilibrata.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto con carni bianche e rosse, specialmente se arrostate, si abbina bene agli gnocchi al ragù e ai formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio

Servire a 16-18 °C