

MERLOT

Denominazione: I.G.P. VENEZIA GIULIA

Vitigni: 100% Merlot

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: argilloso, sabbioso

Vendemmia: seconda metà di settembre

Vinificazione: per “alzata di cappello”, diraspatura, pigiatura leggera e macerazione sulle bucce immergendo regolarmente il cappello per 7/8 giorni, poi soffice pressatura con tradizionale torchio idraulico.

Descrizione: dal colore rosso rubino, con un intenso aroma di frutti rossi, unito ad una leggera speziatura. Ha la tipica dolcezza del Merlot, con tannini equilibrati e buona persistenza gusto olfattiva.

Abbinamento: ottimo con salumi e primi piatti con sughi di carne.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Capacità di bottiglia: 750 ml