

## "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