



Merlot D.O.C.

VITIGNO: Merlot in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, con zone che godono di particolari condizioni microclimatiche.

RESA PER ETTARO: 90 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, densità di impianto 5.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 20 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di di Settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione di breve durata che si protrae per 1-2 giorni, con follature giornaliere a temperatura controllata per 15-20 giorni.

Segue una maturazione in acciaio per 5-6 mesi.

Successivo affinamento in bottiglia per 5-6 mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 2-3 anni dalla produzione.

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Ampio ed interessante per l'equilibrio tra le note fruttate e quelle speziate.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

CONFEZIONE: Bottiglia da 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Piacevole, fresco, mantiene un gradevole frutto sostenuto da una elegante equilibrio.

ABBINAMENTI

Ideale con le carni rosse e i salumi.

