

Merlot

DOC Friuli

Vinoso, pieno e armonico



GRAPPOLO

Piramidale, alato, di media grandezza, compatto



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Pigiadiraspatura ed inserimento nei vinificatori automatici per la fermentazione, guidata con lieviti selezionati, macerazione di circa 8 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio



MATURAZIONE

Fine settembre



TIPOLOGIA

Secco



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 12,50 %vol

Contiene solfiti



CARATTERE

Vinoso, pieno e armonico



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti e umidi di animali da cortile, quali faraone, conigli ecc.



RICONOSCIMENTI

Alcuni dei riconoscimenti ricevuti:

DOC FRIULI & FRIENDS

2021 FINALISTA / FINALIST

