



Merlot

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Merlot

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo della Stella (UD)

Tipo di terreno: prevalentemente argilla con presenza di limo e sabbia

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Piante per ettaro: 4500 ceppi per ettaro

Periodo di vendemmia: primi di ottobre

Vinificazione: macerazione sulle vinacce per circa 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi

Formato bottiglia: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 16-18°C

Calice consigliato: balloon, ampio

Note organolettiche

Colore: rosso rubino

Olfatto: mora e viola, piacevolmente fruttato

Palato: morbido, gustoso, avvolgente

Abbinamento: primi piatti saporiti, pollame al forno, formaggi semi-stagionati