



BORGH CONVENTI



Denominazione:

Isonzo DOC

Uva:

Merlot

Collocazione geografica:

Corona, Farra d'Isonzo e Fratta di Romans d'Isonzo

Caratteristiche del vigneto:

Terreno a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato

Vinificazione:

Vendemmia: Manuale, in piccole casse di plastica

Fermentazione: con macerazione sulle bucce in tini di acciaio inox a temperatura controllata di 26/28°C per circa 10/12 giorni

Affinamento: Il vino riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato

Caratteristiche organolettiche:

Colore: colore rosso rubino intenso

Aroma: Molto invitante, con note fruttate di mora e di piccoli frutti; è piacevolmente fresco, con sentori leggeri di menta e liquirizia.

Gusto: schietto, armonico, di corpo elegante, suadente con una buona persistenza retro-olfattiva.

Temperatura di servizio:

18°C.

Abbinamenti gastronomici:

Selvaggina da piuma, pasta con sughi rossi, formaggi semistagionati.

Potenziale di invecchiamento:

Dai 4 ai 5 anni

