



## MERLOT Isonzo del Friuli DOC

### UVE

Merlot

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

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

Microclima: inverni miti ed estati calde. Sul versante settentrionale della regione, le Alpi proteggono la zona dai venti freddi provenienti da nord.

Sistema di allevamento: Guyot e doppia Cappuccina

Densità di impianto: 3000-6000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 15-30 anni

### VINIFICAZIONE

Fermentazione: con macerazione sulle bucce in tini di acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C per circa 8-10 giorni.

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

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

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

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Dai 4 ai 5 anni

