

Blason wines

MERLOT

Classificazione:
DOC Friuli Isonzo

Varietà:
100% Merlot

Sistema di allevamento:
Guyot

Terreno:
calcareo, ciottoloso, ricco di ossidi di ferro

Epoca di vendemmia:
metà settembre

Metodo di raccolta:
meccanica

Vinificazione:
diraspatura e macerazione per 6-8 giorni
a Temperatura di 26°C con "delestage" e
rimontaggi

Affinamento:
dopo la fermentazione malolattica il vino è
posto in botti di rovere per l'affinamento di
6 mesi e 2 mesi in bottiglia

Vino e accostamenti:
"bouquet" pieno e fragrante con profumi
di frutti di bosco, lampone, mora e mirtillo,
gusto gradevole, rotondo, di corpo, armo-
nico; abbinare a piatti di carni rosse, arro-
sti, pollame, coniglio.

