



## **MERLOT DOC**

### **Friuli Colli Orientali**

**Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali**

**Varietà delle uve: 100% Merlot**

**Sistema di allevamento: Capuccina e guyot**

**Vendemmia: manuale nella prima decade di ottobre**

**Vinificazione :** Dopo la raccolta il mosto resta a contatto con le bucce per circa 5-8 giorni ad una temperatura max di 25°C. In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Dopo la svinatura e la fine della fermentazione si effettua una lunga serie di batonnage in botti di acciaio inox.

**Acidità:** 5,4 g/l

**Alcool:** 12,5 % in volume

**Colore:** Vino dal colore rosso rubino

**Note olfattive e gustative:** Al naso richiama la ciliegia, la marasca e piccoli frutti rossi, al palato è avvolgente e armonico.

**Temperatura di servizio:** Servire preferibilmente a 18 °C.

**Abbinamenti:** Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne, sia rosse che bianche, a semplici primi piatti e formaggi stagionati.