

MERLOT

D.O.C. Friuli Isonzo

Note degustative: Di colore rosso rubino intenso, bouquet fragrante con delicato profumo di lampone e mora. Ha un gusto gradevole, secco, di corpo, armonico. Erbaceo e leggero sia al naso sia al palato.

Vinificazione: L'uva raccolta viene diraspata e travasata in vasche d'acciaio. Giornalmente vengono effettuati due rimontaggi manuali, con il completo rimescolamento della vinaccia. La fermentazione avvenuta intorno ai 28°C permette l'estrazione di sostanze coloranti e tannini. In seguito viene effettuata la svinatura e la pressatura. Successivamente viene effettuata la svinatura e la pressatura con successivo affinamento nelle vasche d'acciaio.

Abbinamenti: Vino indicato per tutti i piatti di carne, cucinata ai ferri, alla griglia ed arrosto.

Tasting notes: Intense ruby red colour, full bouquet with a delicate fragrance of raspberry and blackberry. It has a pleasant, bodied and harmonious taste. It is herbaceous and light both on the nose and on palate.

Vinification: After harvest, the grapes are destemmed and raked to stainless steel vats. Manual pumping over is performed twice a day with a complete mixing of the pomace. Fermentation is performed at approximately 28°C to allow the extraction of colouring substances and tannins. After this, racking and pressing are performed. After this, racking and pressing are performed, to be followed by refinement in stainless steel vats.

Food pairing: This wine is suitable for all kinds of meat dishes, whether grilled, broiled and roasted.

