



azienda agricola
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



Merlot

D.O.C. Friuli Grave

TIPO DI VINO: Rosso secco, Friuli Grave

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta delle uve in epoca ottimale di maturazione.

VINIFICAZIONE: Con la tecnica della macerazione in rosso alla temperatura controllata da 16° a 28°C per un periodo di 8-15 giorni.

AFFINAMENTO: Breve in vasche inox, poi in botti di rovere fino al momento dell'imbottigliamento.

SCHEDE ORGANOLETTICA

COLORE: Rosso rubino più o meno carico, brillante.

BOUQUET: ben pronunciato, avvolgente con nette sensazioni di marasca, mora e viole accompagnate da note speziate.

SAPORE: Asciutto, di buon corpo, giustamente tannico, caldo ampio, finale persistente.

ABBINAMENTO: Arrostiti, cacciagione, ottimo con affettati e formaggi stagionati.

SERVIZIO: Alla temperatura di 18-20°C, stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: Ottimo caratteristiche di longevità, ben conservato al riparo dalla luce e sbalzi termici, può durare 4-5 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: Bordolese da 0.750 L