



LE MONDE

.73 MERLOT D.O.C.

Collezione Le Icone



Vitigno: Merlot

Denominazione: Doc Friuli

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.300 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Prima decade di Ottobre

Vinificazione: Breve macerazione prefermentativa a freddo, seguita dalla fermentazione alcolica a temperatura controllata. La macerazione si protrae per 15 -20 giorni con follature giornaliere. Svinato svolge la fermentazione malolattica e matura per alcuni mesi prima di essere imbottigliato. Prima di essere commercializzato viene fatto affinare in bottiglia.

Invecchiamento potenziale: 8-10 anni

Grado alcolico: 14%

Temperatura di servizio: 16-18°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni o cassa di legno da 6 bottiglie

COLORE

Rosso rubino con riflessi che tendono al granato sull'unghia.

PROFUMO

Al naso si apre con sentori di frutti di bosco, mora, ciliegia e viola che si alternano a lievi sfumature tostate e decise impronte minerali.

SAPORE

Ha una buona struttura e al palato si rivela caldo e caloroso grazie al buon tenore alcolico, rotondo e pieno.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con grigliate di carne rossa, ma anche a preparazioni più complesse come i bolliti e primi piatti con sughi elaborati. O ancora a selezioni di formaggi stagionati.