

MERLOT

Collezione Rossi

Vitigno: Merlot

Denominazione: Doc Friuli

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, con zone che godono di particolari condizioni microclimatiche

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.300 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Metà di Settembre

Vinificazione: Fermentazione, con follature giornaliere a temperatura controllata per 10-12 giorni. Segue una maturazione in acciaio per alcuni mesi.

Invecchiamento potenziale:

4-6 anni dalla produzione

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 16-18°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Rosso rubino intenso.

PROFUMO

Ampio, accattivante, in continua evoluzione nel calice con l'alternarsi di note fruttate e speziate.

SAPORE

Piacevole e fresco, le note di frutta permangono persistenti, sostenute da un sorprendente equilibrio.

ABBINAMENTI

Predilige l'accostamento con sapori decisi: si sposa bene con le carni rosse e i salumi.



LE MONDE