



# Merlot D.O.C.

**VITIGNO:** Merlot in purezza.

**DENOMINAZIONE:** Doc Friuli Grave.

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso, calcareo, con zone che godono di particolari condizioni microclimatiche.

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot, densità di impianto 5.000 Piante/Ha.

**ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI:** 20 anni.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Ultima decade di di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione di breve durata che si protrae per 1-2 giorni, con follature giornaliere a temperatura controllata per 15-20 giorni.

Segue una maturazione in acciaio per 5-6 mesi.

Successivo affinamento in bottiglia per 5-6 mesi.

**INVECCHIAMENTO POTENZIALE:** 2-3 anni dalla produzione.

**COLORE:** Rosso rubino intenso.

**PROFUMO:** Ampio ed interessante per l'equilibrio tra le note fruttate e quelle speziate.

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

**CONFEZIONE:** Bottiglia da 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

## SAPORE E GUSTO

Piacevole, fresco, mantiene un gradevole frutto sostenuto da una elegante equilibrio.

## ABBINAMENTI

Ideale con le carni rosse e i salumi.

