



FRIULI ISONZO MERLOT



CLASSIFICAZIONE: Vino Rosso a Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Isonzo

Comune di Gorizia – Località Mainizza

SUPERFICIE VITATA: Ha 0.75

UVE: 100 % Merlot

TERRENO: Zona pianeggiante attraversata dal fiume Isonzo. Terreno alluvionale di composizione varia (argilloso – ghiaioso)

RESA PER ETTARO: 80 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale – prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura delle uve e macerazione delle stesche per circa sette giorni con tre rimontaggi al giorno. Segue la svinatura e un affinamento per minimo 12 mesi in botti di rovere di varie capacità

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 – 13,5 % vol. (a seconda dell'annata)

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Molto intenso e persistente, ricorda il lampone, il mirtillo e la mora

SAPORE: Ha un gusto gradevole, secco, morbido e corposo

ACCOSTAMENTI: Indicato per piatti di carni rosse, arrostiti, pollame e formaggi semistagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 – 20 °C