

SCHEDA TECNICA

MERLOT



Uve	Merlot
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Friuli DOP
Tipologia Terreno	Sabbioso – scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Guyot – Sylvoz o similari
Piante per ettaro	Circa 3000-3700
Epoca di raccolta	Settembre (seconda decade)
Fermentazione	In rosso in serbatoi di acciaio a 23-25°C
Affinamento	In serbatoi di acciaio
Gradazione Alcolica	12,5 % vol
Residuo zuccherino	3 g/l
pH	3.50 – 3.60
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	16 – 18 °C
Tappo	Sintetico
Colore	Rosso rubino intenso
Aroma	Mora selvatica, note di frutti di bosco
Gusto	Equilibrato, di buona struttura e persistenza
Abbinamento	Carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura

Contiene Solfiti

Vietato il consumo ai minorenni