



Feresin Davide



MERLOT

E' un vino prodotto in zona D.O.C. "ISONZO del Friuli" in località San Quirino, comune di Cormòns

UVE DA CUI E' PRODOTTO: MERLOT 100%

ANNO DI IMPIANTO: 1968 NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4000

FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT MODIFICATO

TERRENO: GHIAIOSO

VENDEMMIA: 2015

RESA PER ETTARO quintali: 60

VINIFICAZIONE: IN ROSSO MACERAZIONE 22 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO : IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATO DA 7 A 12 MESI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore rosso rubino intenso, dopo breve invecchiamento, presenta un bouquet pieno e fragrante con delicato profumo di lampone, mora e mirtillo.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

è indicato per piatti da carni rosse, arrosto, pollame, coniglio e con formaggi semi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° gradi