



MERLOT

"MIRIE"

Vendemmia - 2008

Provenienza - vigneti di Felettis di Bicinicco (Udine)

Tipo di terreno - argilloso, ferrettizzato

Uve - 100% Merlot Friuli D.O.C. Grave

Vinificazione - macerazione tradizionale, fermentazione a 26-28°C

Maturazione - in botti grandi da 30 ettolitri fino all'estate successiva

Alcool - 12,80%

Caratteristiche tipiche - vino dal bel colore rosso rubino e dal profumo di frutti di sottobosco. Il Merlot si presenta al gusto asciutto, pieno, e insieme morbido e armonico.

Abbinamenti consigliati - s'adatta bene ai piatti a base di carne e ai formaggi.

Temperatura di servizio - 18° C