



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

MERLOT "MIRIE"

Vitigno: Merlot Friuli D.O.C.

Terreno: argilloso, ferrettizzato.

Vinificazione: macerazione tradizionale, fermentazione a 26-28°C ca..

Maturazione: in acciaio.

Gradazione alcolica: 12% ca.

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

