

I CLASSICI

MERLOT

I.G.T. VENEZIA GIULIA



ZONA DI PRODUZIONE

Prodotto da un vigneto situato in zona "Boatina", nei pressi del centro aziendale

VITIGNO

100% Merlot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

VENDEMMIA

Manuale, nella prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per circa 10 giorni con rimontaggi giornalieri

IMBOTTIGLIAMENTO

Agosto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso e aroma pieno e fragrante, leggermente erbaceo, ricorda l'amarena, il lampone, la mora e il mirtillo. Se invecchiato il bouquet si arricchisce di note speziate. Vino dal gusto secco, strutturato, sapido.

ACIDITÀ

+/- 4,8 g/l

GRADAZIONE

13,5% vol.

ABBINAMENTO

Ideale per accompagnare piatti di carni bianche e rosse, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

18° - 20°C

MAGNÁS