

LA RISERVA

MERLOT NERI DAL MURZÙL

I.G.T. VENEZIA GIULIA



ZONA DI PRODUZIONE

Cormòns, vicino al centro aziendale

VITIGNO

100% Merlot, impiantato circa 35 anni fa e lasciato totalmente inerbato

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto “cappuccina”

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

VENDEMMIA

Manuale, nella prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e successiva macerazione per un periodo di circa venti giorni con rimontaggio giornaliero. Pressatura e affinamento in barrique per circa dodici mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

Nel mese di maggio dell'anno successivo la vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Riserva ottenuta dal vitigno da vino rosso più diffuso nella zona.

Ha un attraente color rosso rubino con riflessi granati, di profumo gradevole, sapore corposo e persistente.

ACIDITÀ

+/- 4,2 g/l

GRADAZIONE

14% vol.

ABBINAMENTO

Si addice particolarmente ad accompagnare cacciagione e carni rosse in genere.

È un vino da meditazione.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

18° - 20°C

MAGNÁS