

Rossi Classici

VALERIO MARINIG PREPOTTO



MERLOT

VARIETÀ Merlot

D.O.C. Friuli Colli Orientali

DENSITÀ VIGNETO 5000 viti /ha

ALTITUDINE 100 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot e cappuccina

TIPO DI TERRENO Inerbimento permanente

RACCOLTA Manuale

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura, macerazione e fermentazione con lieviti selezionati a contatto con le bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata con separazione progressiva dei vinaccioli, pressatura soffice

AFFINAMENTO In vasche di acciaio per 10 mesi con periodici *bâtonnages*

ALCOL 13°-13,5° vol. a seconda dell'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16 °C

NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI Il nostro Merlot è un vino dal bel color rosso rubino intenso. Il gusto è ben strutturato e si percepiscono note di amarena, lampone e mirtillo. È indicato per accompagnare piatti di carni rosse, bolliti, formaggi di media stagionatura

CATEGORIA VINI CLASSICI

TIPOLOGIA ROSSO SECCO