

MER LOT



IGT VENEZIA GIULIA MERLOT

Varietà delle uve:
100% Merlot

Vinificazione:

Le uve vengono vendemmiate esclusivamente a mano, diraspate e fatte fermentare per circa 15 giorni alla temperatura di 25°C. Poi il vino viene affinato in barrique e tonneau nuove ed usate (max 3 anni) per circa 12-14 mesi, quindi assemblato e lasciato riposare in vasca di acciaio inox per circa un mese prima di essere imbottigliato.

Descrizione del vino:

Colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta matura, tra cui spicca la marasca. In bocca è sapido, intenso ed avvolgente, con tannini dolci, ben affinati e in buon equilibrio con l'acidità.

Abbinamenti:

Formaggi di media stagionatura oppure carni rosse alla brace. Ottimo con primi piatti a base di carne come tagliatelle con ragout di selvaggina o lasagne al forno.