



# Merlot D.O.C.

**VITIGNO:** Merlot.

**DENOMINAZIONE:** Doc Friuli.

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso, calcareo, con zone che godono di particolari condizioni microclimatiche.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.300 Piante/Ha.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Ultima decade di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione, con follature giornaliere a temperatura controllata per 15-20 giorni.

Segue una maturazione in acciaio per alcuni mesi.

**INVECCHIAMENTO POTENZIALE:** 4-6 anni dalla produzione.

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Circa 16-18°C.

**CONFEZIONE:** Bottiglia da 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

## COLORE

Rosso rubino intenso.

## PROFUMO

Ampio, accattivante, in continua evoluzione nel calice con l'alternarsi di note fruttate e speziate.

## SAPORE

Piacevole e fresco, le note di frutta permangono persistenti, sostenute da un sorprendente equilibrio.

## ABBINAMENTI

Predilige l'accostamento con sapori decisi: si sposa bene con le carni rosse e i salumi.

