

# MERLOT

D.O.C. Friuli Isonzo

temp. servizio: 16/18°C

tipi di chiusure: tappo tradizionale

capacità: 375 ml / 750 ml

uvaggio: 100% uve Merlot

origine vitigno: Francia

**Note degustative:** Di colore rosso rubino intenso, bouquet pieno e fragrante con delicato profumo di lampone, mora e mirtillo. Ha un gusto gradevole, secco, di corpo, armonico, sapido. Erbaceo e leggero sia al naso sia al palato.

**Vinificazione:** L'uva raccolta viene diraspata e travasata in vasche d'acciaio. Giornalmente vengono effettuati due rimontaggi manuali, con il completo rimescolamento della vinaccia. La fermentazione avvenuta intorno ai 28°C permette l'estrazione di sostanze coloranti e tannini. In seguito viene effettuata la svinatura e la pressatura. Dopo un mese di affinamento in vasche d'acciaio, il vino viene travasato nelle botti di rovere di Slavonia per un ulteriore affinamento che dura otto mesi.

**Abbinamenti consigliati:** Vino indicato per tutti i piatti di carne, sia bianca che rossa, cucinata ai ferri, alla griglia, arrosto e in umido. In Friuli è anche vino da formaggi di media e lunga stagionatura, da pasta e fagioli, "uova in fonghet", frico, anatra in forno.

**Varietal:** 100% Merlot

**Grape origin:** France

**Bottle types:** 375 ml / 750 ml

**Serving temperature:** 16/18°C

**Closure:** Traditional cork

**Tasting notes:** Intense ruby red colour, full and fragrant bouquet with a delicate fragrance of raspberry, blackberry and blueberry. It has a pleasant, dry, bodied, harmonious, and sapid taste. It is herbaceous and light both on the nose and on palate.

**Vinification:** After harvest, the grapes are destemmed and racked to stainless steel vats. Manual pumping over is performed twice a day with a complete mixing of the pomace. Fermentation is performed at approximately 28°C to allow the extraction of colouring substances and tannins. After this, racking and pressing are performed. After a month of refinement in stainless steel vats, the wine is racked to Slavonian oak barrels for further refinement, which lasts eight months.

**Food pairing suggestions:**

This wine is suitable for all kinds of white or red meat dishes, whether grilled, broiled, roasted or stewed. In Friuli, this wine is also served with medium and well aged cheese, pasta and bean soup, 'fonghet' eggs, 'frico', and roast duck.

**Satz:** 100% Merlot **Herkunft des**

**Weinstocks:** Frankreich

**Verfügbare Formate:** 375 ml / 750 ml

**Serviertemperatur:** 16/18°C

**Verschluss:** Traditioneller Korke

**Duft- Und Geschmacksnoten:**

Intensive rubinrote Farbe, volles und duftendes Bouquet und delikater Duft von Himbeere, Brombeere und Heidelbeere. Der Geschmack ist angenehm, trocken, körperreich, ausgeglichen und würzig. Grasig und schlank in der Nase und am Gaumen.

**Vinifizierung:** Entrappen der gelesenen Trauben und Umschüttung in die Edelstahl tanks. Zwei Mal täglich wird der Trester manuell umgewälzt und somit komplett durchgemischt. Die Gärung erfolgt bei ca. 28°C und ermöglicht die Farbstoffe und Tannine hervorzuheben. Danach erfolgen der Abstich und die Pressung. Nach einem Monat Ausbau in Edelstahl tanks wird der Wein in Fässer aus slawonischer Eiche umgefüllt, wo der Ausbau weitere acht Monate andauert.

**Empfohlene Speisen:** Diese Wein passt gut zu allen Fleischgerichten, hellem und dunklem Fleisch, vom Grill, in der Pfanne, gebraten oder geschmorten. In Friaul-Julisch Venetien trinkt man den Wein auch gerne zu mittel- und langgereiftem Käse, Bohnensuppe, Eier im Pilznest „in fonghet“, Frico (italienisches Käsegericht), Ente aus dem Ofen.



i Feudi di Romans



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07  
Campaign financed by EU Regulation n. 1234/07