

Salariaiis



MERLOT



FRIULI VENEZIA GIULIA



FINE SETTEMBRE



18-20° C

MERLOT

FRIULI DOC

Ottimo abbinato agli arrostiti di carne bianca e con carni alla griglia. Da provare, inoltre, abbinato ai formaggi di media stagionatura.

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: ricorda il profumo delle ciliegie accompagnato ai frutti di bosco, con accenni al profumo intenso di cannella.

Sapore: di corpo rotondo e morbido con finale pieno e fruttato.

DATI AGRONOMICI

Denominazione	Friuli DOC
Altitudine (s.l.m.)	50-150 metri
Suolo	Argilloso
Sistema di allevamento	Mono-capovolto
Ceppi/ha	4000
Resa uva q.Li/ha	150

DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso	Macerazione di 20/25 giorni
Fermentazione Malolattica	Sì, appena dopo la svinatura
Affinamento	10% sosta in botte per alcuni mesi
Maturazione	60 gg prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa uva in vino %	70%
Estratto secco (gr/lit)	28,2
Acidità totale (gr/lit)	5,5 ÷ 5,8
Ph	3,3 ÷ 3,5
Zuccheri residui (gr/lit)	4 ÷ 5
Alcol svolto	12,5% vol.

