

Friuli
Denominazione di Origine Controllata
Grave Merlot



TIPO

vino rosso secco

AREA DI PRODUZIONE

Friuli Grave

VITIGNI

Merlot

ALCOOL

12 %

COLORE

Rosso rubino.

PROFUMO

Vino di grande struttura, con i suoi profumi tipici, che vanno dai piccoli frutti rossi, cannella e alla prugna matura.

GUSTO

gusto morbido ed armonico con sentori che ricordano le more e le prugne

DA ACCOMPAGNARE A

Si abbina con risotti, carni rosse, selvaggina e cacciagione. Ottimo anche con tutti i generi di arrostiti.

SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI

18°C.

PRODUZIONE

Vendemmia rigorosamente a mano verso fine settembre e primi di ottobre.

Vinificazione: l'uva viene diraspata ed in seguito pigiata. Il mosto viene lasciato macerare con le bucce. Dopo 6-8 mesi dalla vendemmia, si procede all'imbottigliamento.