

ISONZO DEL FRIULI DOC MERLOT 2012



SUOLO	<i>Alluvionale con argille</i>
VITIGNO	<i>Merlot</i>
ESTENSIONE DEL VIGNETO	<i>1 ha</i>
ESPOSIZIONE	<i>Sud</i>
TIPO D'IMPIANTO	<i>Guyot</i>
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	<i>4000</i>
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	<i>43</i>
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	<i>70q</i>
EPOCA DI VENDEMMIA	<i>fine Settembre</i>
ALCOOL	<i>12,71</i>
ACIDITÀ TOT	<i>5,5</i>
IMBOTTIGLIAMENTO	<i>fine Ottobre</i>

VINIFICAZIONE

In rosso, fermentazione a contatto con le bucce per circa 12-14 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri del mosto con rimontagli tre volte al giorno, svinatura e pressatura della vinaccia e stoccaggio in botti di acciaio.

SI PRESENTA

Di colore rosso rubino intenso, vinoso, con profumo netto di lampone al palato morbido piacevole e lungo.

ABBINAMENTI

E' vino da arrosti e umidi di carni bianche e rosse ideale con il coniglio e il pollame. Va servito ad una temperatura di 18 gradi.

