



MERLOT FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

La zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

The production area includes a wide surface on the plain of the Friuli Region. In this land, well-known for its profound winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly mild climate have contributed to create the best conditions for the vine growth.

VITIGNO - GRAPE VARIETY

In Italia il Merlot ha trovato la sua ambientazione ideale in Friuli. Il vino ricavato da questo vitigno è uno dei più diffusi nella nostra regione.

In Italy, this grape, has found its ideal setting in the Friuli Region. The wine made from this grape is one of the most popular in our region.

VINIFICAZIONE - WINEMAKING

Le uve conferite vengono pigiate e sottoposte a fermentazione sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata. Segue la pressatura e il trasferimento del vino in vasche per il completamento della fermentazione alcolica e lo svolgimento della fermentazione malolattica. Il vino ottenuto a seguito dei processi di stabilizzazione è imbottigliato con moderne tecnologie.

The conferred grapes are pressed and fermented with the skins for 5-6 days under a controlled temperature by using advanced wine techniques and equipments. A second pressing follows, and then the wine is transferred into steel tanks to complete the alcoholic fermentation and the malolactic fermentation. After the stabilization procedure, the wine is bottled using modern technologies.

COLORE - COLOUR

Rosso intenso. - *Intense red.*

PROFUMO - FRAGRANCE

Persistente, penetrante, ricorda il sottobosco.
Persistent, penetrating, with undergrowth hints.

SAPORE - FLAVOUR

Morbido e leggermente erbaceo.
Smooth and slightly herbaceous.

Ideale con carni rosse in umido e bollite, formaggi stagionati e affettati.
Ideal with red meats, stewed or boiled.

It can also be served with slightly matured cheeses.

16-18°C - 12% vol

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.
Keep in a cool and dry place, sheltered from the light.

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - COMMERCIAL FEATURES

Formato bottiglia - *Bottle*

750 ml

Imballo - *Packaging*

cartone/6 bottiglie - *6 bottles/carton*