



ZONIN
VITICULTORI DAL 1821

Merlot



CLASSIFICAZIONE
Friuli Aquileia DOC



TERRITORIO
Cervignano del Friuli



UVE
100% Merlot



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura e diraspatura, il mosto subisce un processo di fermentazione e macerazione tradizionale di una settimana. Questo consente l'estrazione di colore e sostanze polifenoliche. Dopo la fermentazione malolattica, parte del vino matura in botti di rovere di Slavonia.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO

Estremamente piacevole per la sua freschezza e la sua vinosità che sono accompagnate da abbondanti note di frutta matura.

SAPORE

Pieno, equilibrato ed intenso di piccoli frutti rossi con un piacevole finale asciutto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve preferibilmente a 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per la sua finezza ed equilibrio è vino da tutto pasto. Si accompagna bene a primi saporiti, carni bianche e rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	76	316	0,75	1,4	76	8 002235 472555	-	-	-	-
Imballo	236	327	4,5	8	162	8 002235 472654	-	-	-	6
Pallet	1200	1835	472,5	882	800	-	21	5	105	630