



## Merlot



**CLASSIFICAZIONE**  
Friuli Aquileia DOC



**TERRITORIO**  
Cervignano del Friuli



**UVE**  
100% Merlot



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12% vol.



**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     | 241           | 323         | 4,5           | 8        | 163            | 8 002235 472654 | -                  | -          | -              | 6         |
| Pallet      | 1200          | 1835        | 472,5         | 882      | 800            | -               | 21                 | 5          | 105            | 630       |