



# MERLOT

**VITIGNO:** Merlot

**ZONA DI PRODUZIONE:** I.G.T. Venezia Giulia

**FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE:** Viene effettuata la vinificazione in rosso. Il mosto rimane a contatto con le bucce per 10-15 giorni ad una temperatura di circa 25-30° C.

**COLORE:** Rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento

**OLFATTO:** Si denota un profumo più delicato da giovane, gradevole se invecchiato

**GUSTO:** Sapore asciutto e talvolta abboccato, sapido, robusto, di corpo giustamente tannico, armonico.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si accompagna bene a risotti e pasta a base di carne, bolliti misti, coniglio in umido ed a carne di maiale e vitello.



**GRAPE VARIETIES:** Merlot

**PRODUCTION ZONE:** I.G.T. Venezia Giulia

**FERMENTATION AND VINIFICATION:** On-the-skins fermentation; the must remains in contact with the skins for 15 days at a temperature of about 25-30° C.

**COLOUR:** Ruby red, tending to garnet with age.

**OLFACTION:** Displays a vibrant, varietal perfume subtler when young and extremely pleasurable after ageing.

**TASTE:** Dry, sometimes semi-dry, robust and full-flavoured with harmonious, well-balanced tannins.

**SERVING TEMPERATURE:** 18° C

**FOOD PAIRINGS:** It is well-matched with meatbased risottos and pastas, boiled meats, rabbit in tomato sauce and with pork and veal.