

AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS



MERLOT – Doc Friuli Grave

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nei Comuni di Chiopris-Viscone e San Giovanni al Natisone

Tipo di terreno: Alluvionale

Vitigno: Merlot

Forma di allevamento: Cordone Speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Raccolta meccanizzata, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 23°C per diciotto giorni sulle bucce.

Seguono otto mesi di maturazione in vasche di acciaio alla temperatura costante di 16°C. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino con riflessi violacei, presenta un profumo fruttato, vinoso; il sapore è erbaceo e sapido.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: primi piatti, carni rosse, selvaggina.

Longevità: 5 -7 anni.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

AZIENDE AGRICOLE

LIVON

AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS

MERLOT – Doc Friuli Grave

