

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere in Bellavista

VITIGNO

merlot: terreni arenario - marnosi

ESPOSIZIONE

sud / sud- ovest

RESA / HA

140 q/ha c.a.

ALLEVAMENTO

guyot / capovolto

VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano e a macchina verso la prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE

l'uva viene pigiata, quindi pressata. Dopo la decantazione del mosto a temperatura di 8°C per 24 ore, si innesca la fermentazione alcolica in acciaio inox

AFFINAMENTO

dopo la fermentazione alcolica il vino rimane per un breve periodo sulle fecce fini. Segue l'imbottigliamento e un periodo di riposo nella nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

COLORE

rosso violaceo intenso

PROFUMO

delicato di mora e ciliegia

GUSTO

la freschezza è sottolineata da discreta sapidità. L'espressione tannica è solo accennata così da poter godere di questo Merlot anche servito fresco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo con crudo di San Daniele o di Parma e una dadolata di melone o fichi settembrini. Da provare con baccalà in bianco

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° C

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol. c.a.



Merlot
FRIULI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA