

la delizia

VITICOLTORI FRIULANI

FRIULI D.O.C. MERLOT

VITIGNO:
100% Merlot

TERRENO:
sassoso tipico delle Grave del Friuli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

ZONA DI PRODUZIONE:
ottenuto dalle migliori uve dei nostri vigneti che si estendono nella zona D.O.C. Friuli, situati nel cuore del Friuli Venezia Giulia, terra vocata ad una produzione enologica di qualità.

VINIFICAZIONE:
le uve conferite vengono pigiate e diraspate e sottoposte a fermentazione alcolica sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata al fine di favorire l'estrazione delle naturali sostanze coloranti dalle bucce e la conservazione dei profumi originari. Segue la svinatura e il trasferimento del mosto in vasche d'acciaio per il completamento della fermentazione malolattica che conferirà al vino morbidezza e profumi più complessi. Dopo un periodo di affinamento, il vino viene stabilizzato e infine imbottigliato.

COLORE:
rosso vivace tendente al violaceo.

PROFUMO:
Intenso, fruttato, leggermente speziato.

SAPORE:
corposo, morbido e dai tannini ben equilibrati.

ABBINAMENTI:
è il vino perfetto per accompagnare primi piatti con sughi elaborati, carni rosse, bolliti, arrosto, pollame, coniglio e formaggi semi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16° - 18° C.

DATI ANALITICI:

- alcool: 12,5%vol
- residuo zuccherino: 3.00-5.00 g/l
- acidità totale: 4.50-5.90 g/l

DATI COMMERCIALI:

- formato bottiglia: 0,75l
- cartoni: 6 bottiglie
- imballaggio: 100 cartoni per pallet (5 strati x 20 cartoni)

LA FARFALLA: emblema di salubrità, bellezza, leggerezza e bioindicatore ambientale per eccellenza. Vola leggera e delicata nella natura e tra i vigneti, simbolicamente denota la sostenibilità dell'intera filiera di produzione e garantisce la qualità del nostro prodotto al consumatore; confermando un processo di produzione attento, qualificato, rispettoso dell'uomo e dell'ambiente.

