

LINEA AUGUSTA



MERLOT

DOC FRIULI

Note tecniche

- **COLORE** Rosso rubino tendente al violaceo con riflessi leggermente granati.
- **OLFATTO** Richiama i profumi della ciliegia matura, di liquirizia, del cuoio e del legno di rovere tostato.
- **GUSTO** Pieno, deciso e di notevole complessità.

Abbinamenti

Vino ideale da gustare a tutto pasto. Si abbina con piatti di carne rossa arrosto o alla griglia, preparazioni in umido, bolliti, formaggi, risotti e primi piatti con sughi elaborati.

Uve

Questo Merlot deriva dall'unione di diverse varietà clonali dello stesso vitigno. I cloni utilizzati sono i seguenti: 348, F4, F6, 181, 184, R3, FV4. L' unione di diversi cloni permette di ottenere un vino molto complesso dalle molteplici sfumature.

Vinificazione

Vinificazione in rosso con acini interi e macerazione di 16 giorni per ottenere grande struttura. Affinamento in barriques di 2° passaggio e tonneaux di 3° passaggio. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

- **SUPERFICIE VIGNETO** Ha 2,03
- **FORMA DI ALLEVAMENTO** Doppio guyot
- **SESTO D'IMPIANTO** 2,70 mt. x 0,9 mt.
- **ANNO D'IMPIANTO** 1993
- **CONDIZIONE DEL TERRENO** Inerbito

Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco-argillosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 20°C