



Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali

Terreno: Marnoso-arenaceo



Sistema di Allevamento: Guyot

Densità: 4500 piante/ha

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Macerazione ad una temperatura max di 25°C. In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Fermentazione e affinamento in botti di acciaio inox.



Colore: Vino dal colore rosso rubino

Note olfattive e gustative : Al naso richiama la ciliegia e i piccoli frutti rossi, al palato è avvolgente e armonico.



Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 18 °C.

Abbinamenti : Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne, sia rosse che bianche, a semplici primi piatti e formaggi stagionati



VIE D'ALT

MERLOT DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata

Production Area:

Friuli Colli Orientali

Land:

Marly-arenaceous

Density:

4500 plants/ha

Cultivation system:

Guyot

Harvest:

Manual

Vinification:

Long maceration at a maximum temperature of 25°C. In this phase many replacements are carried out to facilitate the extraction of coloring substances and tannins. Fermentation and aging in stainless steel barrels.

Color:

Wine with an intense ruby red color

Olfactory and gustatory notes:

The scent recalls cherry and small red fruits, inside the mouth, it is enveloping and harmonious.

Service temperature :

Serve preferably at 18 °C.

Pairings:

It goes very well with all types of meat, both red and white and simple first courses.



Produktionsgebiet:

Friuli Colli Orientali

Bodenart:

Mergelig und sandig

Dichte:

4500 Pflanzen/ha

Anbausystem:

Guyot

Lese:

Manuell

Vinifikation:

Mazeration bei einer Temperatur von max. 25°C. In dieser Phase werden viele Umwälzungen ausgeführt, um die Extraktion von Farbstoffen und Tanninen zu erleichtern. Gärung und Veredelung in Edelstahlfässern.

Farbe:

Wein von rubinroter Farbe.

Geruchs- und Geschmacksnoten:

In der Nase erinnert er an Kirsche und kleine rote Früchte, am Gaumen ist er mitreißend und harmonisch.

Serviertemperatur:

Vorzugsweise bei 18 °C servieren.

Serviervorschläge:

Passt sehr gut zu allen Arten von Fleisch, sowohl zu rotem als auch weißem und zu einfachen ersten Gängen.

