

MONT'ALBANO

MERLOT FRIULI DOC



PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

UVAGGIO
100% Merlot

VINIFICAZIONE
Le uve vengono pigiate in maniera soffice con una macerazione di 8 giorni delle bucce a temperatura controllata. Segue la fermentazione con interventi di rimontaggi e delestage.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE
Colore rosso poco scarico, caratterizzato da piacevoli sentori erbacei intrecciati a delicati profumi di ciliegia e frutti a polpa rossa. All'assaggio rivela un ottimo equilibrio tra acidità e morbidezza. Nel complesso abboccato con ottima vinosità e persistenza.

ABBINAMENTI
Si abbina perfettamente a primi piatti saporiti come gnocchi e tagliatelle con sugo di lepre. Perfetto anche con secondi piatti importanti come carni alla griglia, brasati, salumi e formaggi freschi. Da provare l'interessante abbinamento con la pizza e piatti vegetariani.

GRADO ALCOLICO
12% vol