

MONT'ALBANO

MERLOT REFOSCO

IGT



PROVENIENZA

Vigneti collinari delle migliori zone delle
Venezie.

UVAGGIO

Merlot e Refosco

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiadiraspate in maniera
soffice; la fermentazione dura 8-10 giorni e
avviene a temperatura controllata. Segue un
affinamento di circa 6-8 in cemento e/o acciaio.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso tendente al rubino, con
una buona struttura, all'olfatto presenta dei
sentori erbacei che ben si distinguono dai frutti
di bosco "donati" dal Refosco. In bocca risulta
equilibrato con una giusta persistenza e una
piacevole tannicità.

ABBINAMENTI

Piatti importanti di carne o pesce al forno, primi
piatti con sughi saporiti, formaggi stagionati,
sopressate e salami.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol