

G

MERLOT

# Frossi



## MERLOT

*DOC Friuli Colli Orientali*



Da uve selezionate di vitigno merlot, provenienti da vigneti dell'età media di 40 anni, localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine) Italia.

**Denominazione:** DOC Friuli Colli Orientali.

**Gradazione alcolica:** 13,00

**Terreno:** argilloso-calcareo.

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Vigneti:** collocati in pianura e collina.

**Vendemmia:** manuale solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve, e dopo una scrupolosa selezione.

**Vinificazione:** macerazione con controllo della temperatura per 10-12 giorni con delestage alternati a rimontaggi giornalieri. Pressatura soffice in pressa a polmone.

Il 20 % circa di questo vino viene maturato in botti di rovere francese da 225 lt. La parte restante matura in botti inox e qui mantenuto con bâtonnage periodici.

Dal colore rosso intenso, con riflessi violacei.

Intenso e persistente al naso, si percepiscono sentori di mora di rovo e ciliegia.

Al palato risulta morbido, caldo, con una buona freschezza. Si abbina bene con carni rosse, formaggi di media stagionatura, anguilla.

Andrebbe servito fra i 18°-20° C, in calici ampi o ballon.

