

PETRUCCO



MERLOT
2018

azienda agricola petrucco

Di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Mompurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 0432674387 Fax +39 0432673956
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it

DOC | Friuli Colli Orientali

VITIGNO:

Merlot

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI:

cappuccina unilaterale e cordone speronato

RESA ETTARO: 50 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

macerazione a 28°-30°C fino a esaurimento
fermentazione alcolica, pressatura soffice,
maturazione: in piccole botti di rovere per 12
mesi

GRADO ALCOOLICO: 14,36% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,45 gr./lt.

pH: 3,52

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE:

5.000 bottiglie da lt. 0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE: rosso rubino

PROFUMO:

al naso intenso e persistente, bouquet delicato
che va dai frutti a bacca rossa alle spezie
(tabacco, cacao)

SAPORE:

al palato si presenta armonico ed elegante,
di buona freschezza e sapidità

ABBINAMENTI:

formaggi freschi e piatti a base di carne e anguilla