

Riserva Ronco del Balbo



MERLOT 2018

azienda agricola petrucco

Di Lina e Paolo Petrucco s.s. Via Morpurgo, 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: Guyot con 8 gemme

RESA ETTARO: 30 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

macerazione a 28° - 30° C fino a esaurimento

fermentazione alcolica, pressatura soffice,

maturazione in piccole botti di rovere per 24 mesi

GRADO ALCOOLICO: 14,95% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 gr./lt.

pH: 3,48

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE:

2.500 bottiglie da lt. 0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE:

rosso rubino intenso

PROFUMO:

ampio e persistente, ricorda i frutti del sottobosco, il muschio, il pepe, il legno di cedro e la vaniglia

SAPORE:

elegante, di ottimo corpo e persistenza

ABBINAMENTI:

carni arrosto, brasati, piatti a base di tartufo e formaggi stagionati