



Merlot

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 botti da 17 hl e da 5 hl di rovere per 12 mesi

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE: 4.500 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

Azienda Agricola Petrucco
di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 043267438
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it

PETRUCCO