

ronco di paolo



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: Guyot modificato 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

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE: 3.000 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

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