

*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

Petrucco  
società agricola a r.l.  
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 043267438  
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it



PETRUCCO