



MERLOT

Denominazione

DOP Friuli

Uva

100% Merlot

Grado alcolico

12,5% (media)

Colore

Rosso rubino

Profumo

Intenso, con aroma fruttato, e note di fiori rossi

Gusto

Il sapore è abbastanza tannico, morbido, piacevolissimo

Affinamento

Coltivato su un terreno prevalentemente argilloso, con una resa per ettaro ottimale, in base al disciplinare. Fermentazione e maturazione in botti di acciaio inox a temperatura controllata. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la pressatura. Il vino imbottigliato viene conservato in locali termo-condizionati.

Temperatura di servizio

18-20 °C

Abbinamenti gastronomici

Particolarmente indicato soprattutto con le carni di arrosto o alla griglia, con i salumi, con salse a base di funghi o di radicchio, con piatti molto speziati, con formaggi stagionati od erborinati e in alcuni casi anche con il salmone, primi piatti con sughi di carne o risotti importanti.

FATTORIA CLEMENTIN

di Franco Clementin

Sede Legale: Via G. Galilei, 5 - 33050 - Terzo di Aquileia - (UD) - Italia
Cantina e Wineshop: Località Beligna, 30/D - 33051 - Aquileia - (UD) - Italia
P.I. 01699540306 - C.F. CLMFNC58D19L144F
www.vinibrojli.it - vinibrojli@gmail.com