

Azienda Agricola Maurizio Buzzinelli



MERLOT

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumo caratteristico con tipiche note di amarena, lampone e mirtillo, ed una leggera speziatura con l'invecchiamento. Sapore intenso, sapido e strutturato

Zona di produzione: D.O.C. Isonzo del Friuli

Collocazione geografica del vigneto: località Pradis, Cormòns e Capriva (GO) - Italy

Età dei vigneti: 15 - 25 anni

Vendemmia: manuale, a fine settembre - inizio ottobre

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 50 quintali

Produzione annua: 10.000 bottiglie (media)

Vinificazione: pressatura soffice pneumatica, lunga macerazione, fermentazione in vasche inox a circa 27 °C e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 - 7 mesi. Imbottigliamento dopo 8 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica: 13% vol. circa

Accostamenti gastronomici: si serve con piatti a base di carni rosse, soprattutto arrosto, pollame, coniglio e formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio: 16 °C