

Merlot

Venezia Giulia IGT


BODIGOI

Scheda tecnica

Vitigno: Merlot

Zona di produzione: Friuli Colli Orientali

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Forma di allevamento: guyot

Terreno: marnoso, arenario

Epoca di raccolta: seconda metà di settembre

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in rosso

Conservazione: in luogo asciutto protetto da luce diretta ad una temperatura di max 20° C

Grado alcolico: 13% vol

Bottiglie per cartone: 6/12

Formato (cl): 75

Caratteristiche

Colore: rosso rubino poco intenso con riflessi color porpora

Profumo: intenso leggermente erbaceo e speziato ma equilibrato.

I suoi aromi ricordano l'amarena, la mora, la ciliegia, le prugne e i lamponi

Sapore: vino corposo, morbido ed armonico, molto avvolgente.

Possiede il giusto contenuto di tannini che conferiscono al vino un profilo strutturato ed equilibrato

Consigli e abbinamenti

Ideale per carni rosse come tagliate di manzo; ottimo anche con arrosti, formaggi, affettati, brovada e cotechino, pasticcio con radicchio di Treviso. Servire a 18° C

Az. Agr. Bodigoi Nicola
via Albana, 19/A
33040 Prepotto (UD) - Italia
www.vinibodigoi.it

