



MERLOT FRIULI DOC MARTELLOZZO

SCHEDA TECNICA

Raccolta l'uva in cassette al miglior grado di maturazione fenolica, una parte selezionata è lasciata appassire per 60 giorni in ambiente condizionato, il restante viene diraspata, pigiata e lasciata fermentare e macerare in tini di acciaio per 15 giorni con follature giornaliere per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile. Segue svinatura e successiva fermentazione malolattica. In gennaio il vino viene unito con quello ottenuto dall'appassimento e lasciato maturare fino a primavera.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Impatto olfattivo ampio e complesso di frutti di bosco, ciliegie e prugne. Denso in bocca, ricco in volume e morbidezza, grazie alla sua parte di appassimento e la piena maturità del grappolo, con una permanenza finale di note di confettura, prugne appassite e ciliegia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con la selvaggina, carne arrosto o grigliata e formaggi di media stagionatura.