



PERMANI SELEZIONE FRIULI

# MERLOT

DOC FRIULI

## Il rosso affascinante

**Vitigni:**

100% Merlot

**Vigneti:**

situati a Romans d'Isonzo.

I suoli sono prevalentemente argilloso calcarei con presenza di ciottoli.

**Vendemmia:**

fine settembre.

**Vinificazione:**

diraspatura e macerazione di 10-15 giorni (a seconda dell'annata). Al termine della macerazione si effettua la svinatura.

Il mosto viene travasato nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata, dove si conclude la fermentazione malolattica. In seguito il vino affina in vasche d'acciaio per 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

colore rosso rubino.

Al naso domina la nota fruttata di marasche e amarene accompagnata da una leggera speziatura.

Al palato fresco, fruttato con tannini eleganti e una buona persistenza.

**Abbinamenti:**

ottimo con primi piatti con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Potenziale d'invecchiamento:** 3 anni



PERMANI

[www.permani.it](http://www.permani.it) - [info@permani.it](mailto:info@permani.it)

Tel. +39 327 8723238