



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

MERLOT "MIRIE"

Vitigno: 100% Merlot Friuli D.O.C. Grave

Nostri vigneti: "Mirie" di Camino al Tagliamento (Udine).

Terreno: argilloso, ferrettizzato.

Vinificazione: macerazione tradizionale, fermentazione a 26-28°C in assenza di solfiti.

Maturazione: in botti grandi da 30 ettolitri fino all'estate successiva.

Gradazione alcolica: 12%

Caratteristiche tipiche: vino dal bel colore rosso rubino e dal profumo di frutti di sottobosco. Il Merlot si presenta al gusto asciutto, pieno, e insieme morbido e armonico.

Abbinamenti consigliati: s'adatta bene ai piatti a base di carne e ai formaggi.

Temperatura di servizio: 18° C

