



ca'tullio

VINI ROSSI



MERLOT - CA' TULLIO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

L'uva: Merlot

La vinificazione: tradizionale "in rosso", con otto giorni di macerazione alla temperatura controllata di circa 25°C, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio con lieviti selezionati, periodici rimontaggi giornalieri del cappello di vinacce e délestage, svinatura in serbatoi di acciaio, fermentazione malolattica ed affinamento in acciaio fino all'imbottigliamento.

Il vino: colore rosso rubino carico. Profumo intenso, fruttato e vinoso, di ciliegia matura, lampone e mora. Al gusto asciutto e fruttato, di giusta tannicità ed equilibrio, è pieno, morbido, con note erbacee e ricordi di liquirizia.

L'abbinamento: si accompagna in modo ideale ad arrosti, umidi di carni bianche e rosse, coniglio e pollame. Da servire alla temperatura di circa 18-20°C.