

VITAS

MERLOT



TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione prolungata sulle bucce. Fermentazione alcolica a temperatura costante di 21°C con frequenti rimontaggi e arieggiamenti giornalieri della massa fermentante. Dopo la svinatura si lascia svolgere spontaneamente la fermentazione malolattica. Segue un affinamento di diversi mesi con periodiche agitazioni per disperdere i lieviti depositati sul fondo dei serbatoi. Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato per alcuni mesi prima della commercializzazione.

COLORE

Rosso intenso.

PROFUMO

Bouquet pieno con toni floreali di violetta e di frutta a bacca rossa.

SAPORE

Caldo e morbido con un finale notevolmente lungo e ricco di sensazioni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Acclimatare a temperatura ambiente (18°C), se possibile aprire 20 minuti prima di servire.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Indicato per piatti di carni rosse, arrosti, pollame, coniglio e formaggi a pasta dura.

VITAS 1907

Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy
Tel: + 39 0431 93083
info@vitas.it - www.vitas.it