



Merlot – Casali Roncali

CLASSIFICAZIONE:

D.O.C.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Friuli Colli Orientali

PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

VITIGNO:

Merlot

GRAPPOLO:

Piramidale alato di media grandezza, compatto

GERMOGLIAMENTO:

Aprile

FIORITURA:

Metà giugno

MATURAZIONE:

Prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE/ FERMENTAZIONE:

Pigiadiraspatura e macerazione sulle bucce per 12 giorni, durante i quali avviene tutta la fermentazione alcolica. La temperatura in fermentazione viene controllata entro i 28°C. L'affinamento successivo avviene in serbatoi di acciaio inox e l'imbottigliamento a distanza di più di 1 anno dalla vendemmia, al fine di ottenere un vino dal colore rosso rubino carico, molto intenso.

TIPOLOGIA:

Secco

CARATTERE:

Vinoso ma deciso

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Carni rosse, anche importanti quali selvaggina di piuma e di pelo, formaggi non troppo stagionati o piccanti

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C – 20° C

CONTENUTO:

Bottiglia 0,75 lt.

DURATA:

2 - 4 anni

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50 %vol

Contiene solfiti

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.
Via Madonna, 27
33032 Bertiole (Ud)
Tel. 0432/917434
Fax 0432/917768
info@cabert.it – www.cabert.it