

TENUTA *del* MORER

Isonzo Del Friuli
Denominazione
di Origine
Controllata

MERLOT

Note degustative / Tasting notes

Di colore rosso rubino intenso, bouquet fragrante con delicato profumo di lampone e mora. Ha un gusto gradevole, secco, di corpo, armonico. Erbaceo e leggero sia al naso sia al palato. / Intense ruby red colour, full bouquet with a delicate fragrance of raspberry and blackberry. It has a pleasant, bodied and harmonious taste. It is herbaceous and light both on the nose and on palate.

Vinificazione / Vinification

L'uva raccolta viene diraspata e travasata in vasche d'acciaio. Giornalmente vengono effettuati dei rimontaggi manuali, con il completo rimescolamento della vinaccia. La fermentazione avvenuta intorno ai 28°C permette l'estrazione di sostanze coloranti e tannini. In seguito viene effettuata la svinatura e la pressatura con successivo affinamento nelle vasche d'acciaio. / After harvest, the grapes are destemmed and racked to stainless steel vats. Manual pumping over is performed with a complete mixing of the pomace. Fermentation is performed at approximately 28°C to allow the extraction of colouring substances and tannins. After this, racking and pressing are performed, to be followed by refinement in stainless steel vats.

Abbinamenti consigliati / Food pairing suggestions

Vino indicato per tutti i piatti di carne, cucinata ai ferri, alla griglia ed arrosto. / This wine is suitable for all kinds of meat dishes: grilled, broiled and roasted.

