



Grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord, si crea un equilibrio perfetto che dà vita a vini eleganti e profumati.



Cormons
CANTINA PRODUTTORI



PSR
2014-2020
FRIULI VENEZIA GIULIA



Contiene solfiti

FRIULI Merlot

D.O.C.

Vitigno autoctono
Merlot



Rosso intenso con riflessi granati, trasparente e cristallino.



Frutta matura, note erbacee.



Complesso, morbido, strutturato, di mora e mirtillo e frutti maturi, spesso tostato.

Descrizione: grappolo medio-grande 10-15 cm, acini rotondi di colore blu nero di sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina singola o doppia, potatura medio-corta 5-10 gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, fine di settembre. **Vinificazione:** il mosto dell'uva diraspata fermenta per circa due settimane. Una volta svinato completa la fermentazione in botti grandi. **Affinamento:** in botti grandi di rovere per oltre un anno. **Colore:** rosso intenso con riflessi granati, trasparente e cristallino. **Profumo:** frutta matura, note erbacee. **Gusto:** complesso, morbido, strutturato, di mora e mirtillo e frutti maturi, spesso tostato. **Abbinamenti:** antipasti all'italiana, speck, prosciutti, salumi e formaggi, gnocchi e pastasciutte, fegato alla veneziana, pasta e fagioli. **Temperatura di servizio:** tenere la bottiglia in luogo fresco ed al buio servire in inverno a temperatura ambiente ed in estate a 14-15°. Bicchiere ampio a forma di mezza arancia.