Friuli Venezia Giulia | Sara&Sara

Merlot

Igp Venezia Giulia

Proprietà	Famiglia Sara
Inizio attività	1953
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	10
BTG prodotte	25.000



MERLOT

Vino rosso, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 17806

Annata 2024
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Colli Orientali del Friuli
Vitigni Merlot

Formato
Litraggio , 0,75 L
Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico
Vitigni Merlot100%
Vinificazione le uve vengono pigiate,diraspate e lasciate macerare per circa 30 giorni in grossi tini di rovere dove viene svolta la fermentazionealcolica grazie ai propri lieviti indigeni. I frequenti rimontaggi garantiscono l'estrazione del colore e aiutano lo svolgimento della fermentazione malolattica.
Suolo terreno alluvionale calcareo-argilloso.
Biologico Sì
Affinamento 10 mesi in botti di rovere a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione. Poi in bottiglia per 4mesi prima della vendita. Imbottigliato senza fi ltrazione.
Vendemmia Manuale in cassette
Tipologia lieviti Indigeni
Temperatura di servizio 16°-18°