

COLLEVENTO Q21



Merlot

IGT Trevenezie



UVE

Merlot



TERRITORIO

Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica, Medio Friuli.



VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve, fermentazione a contatto con le bucce fino a raggiungere il colore desiderato. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE *

12,50 % vol
* valori indicativi



SUGGERZIONI

Naso fruttato e pieno. Al gusto spiccano le note di ciliegia e frutti di bosco. Palato morbido e asciutto.



TEMPERATURA CONSIGLIATA

16° - 18° C



CAPACITÀ

0,75 - 1,5 litri