



*San Simone*®

## LINEA PRESTIGE



### **MERLOT** Friuli Grave Doc

**CURIOSITÀ:** tra i vitigni a bacca rossa più diffusi in regione, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche, è originario del Bordeaux, in particolare della Gironda.

**Zona di Produzione:** pianura di origine alluvionale in Friuli-Venezia Giulia, zona occidentale delle Grave, comune di Porcia.

**Varietà:** 100% Merlot.

**Vigneti:** forma di allevamento a cordone speronato, 4.000 piante per ettaro, resa 110 ql/Ha.

**Epoca di vendemmia:** IV settimana di settembre.

**Vinificazione:** diraspigiatura seguita da 10 giorni circa di permanenza sulle bucce in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata (26-28°C); dopo la svinatura, affinamento in vasche d'acciaio e imbottigliamento a sette mesi dalla vendemmia.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Capacità di invecchiamento:** da bere subito o da conservare per 1-2 anni.

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** delicato, vinoso, fruttato e floreale, ricorda il lampone con note di ribes nero e violetta.

**Gusto:** morbido, armonico, asciutto, al palato prevale la giovinezza del tannino e la freschezza del frutto. La vena acida gli conferisce una rilevante persistenza aromatica.

**Abbinamenti:** esalta il pollame, le carni rosse e i formaggi stagionati. Eccellente con pasta e fagioli, risotto ai fegatini di pollo, tonno alla piastra.

**Temperatura di servizio:** servire a 18-20°C.