



BORGO CONVENTI



MERLOT

Isonzo del Friuli DOC

Uve
Merlot

Caratteristiche dei vigneti

Terreno: a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.

Microclima: inverni miti ed estati calde.

Sul versante settentrionale della regione, le Alpi proteggono la zona dai venti freddi provenienti da nord.

Sistema di allevamento: Guyot e doppia Cappuccina

Densità di impianto: 3000-6000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 15-30 anni

Vinificazione

Fermentazione: con macerazione sulle bucce in tini di acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C per circa 8-10 giorni.

Affinamento: Il vino riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso. Aroma molto invitante, con note fruttate di mora e di piccoli frutti; è piacevolmente fresco, con sentori leggeri di menta e liquirizia. Gusto schietto, armonico, di corpo elegante, suadente con una buona persistenza retro-olfattiva.

Temperatura di servizio

18°C

Abbinamento gastronomico

Selvaggina da piuma, pasta con sughi rossi, formaggi semistagionati.

Potenziale invecchiamento

Dai 4 ai 5 anni

Dati Medi

Grado alcolico: 13% vol

Tenore Zuccherino: 2 g/l

Acidità: 5 g/l