



FURLAN



Barrique Merlot Piave DOC



<i>Zona di produzione:</i>	<i>San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud</i>
<i>Terreno:</i>	<i>argilloso, pesante</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>alberello speronato</i>
<i>Densità impianto:</i>	<i>4.800 viti per ha (2,60 mt x 0,8 mt)</i>
<i>Cultivar:</i>	<i>Merlot 100%</i>
<i>Periodo di maturazione:</i>	<i>medio tardiva, fine settembre</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>in rosso con macerazione di 10 giorni nella vinaccia, il vino ottenuto viene elevato per 8 mesi in barrique di rovere francese</i>
<i>Epoca di imbottigliamento:</i>	<i>da novembre a dicembre</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<i>gli ottimi aromi dell'uva merlot, così come il colore si evolvono grazie al micro ossigenazione rilasciata dal legno di rovere. Si ottiene così un vino complesso, stabile nel tempo sia sotto il profilo aromatico che cromatico. La scelta della giusta barrique fa sì che si possano individuare sempre gli aromi primari del vitigno.</i>
<i>Abbinamenti culinari:</i>	<i>perfetto con le carni in umido, gli spezzatini, le grigliate di carni rosse e i formaggi a lunga stagionatura</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>13,5 % vol.</i>
<i>Acidità:</i>	<i>5,0 gr/lit</i>
<i>Residuo zuccherino:</i>	<i>secco</i>

Azienda Agricola Furlan - Vicolo Saccon, 48 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. +39 0438 778267 - Fax +39 0438 478996 - P.IVA 03004870261 - www.furlanvini.com - info@furlanvini.com