



FURLAN



Merlot DOC Piave



<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 settembr</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>in rosso con macerazione di 10 giorni nella vinaccia</i>
<i>Epoca di imbottigliamento:</i>	<i>da aprile a maggio</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<i>vino rosso, di corpo, colore rosso rubino. Ottima struttura e complessità aromatica. Quando si raggiunge un'ottima maturazione delle uve si ottengono aromi di frutta matura e confettura.</i>
<i>Abbinamenti culinari:</i>	<i>perfetto con secondi piatti a base di carni sia bianche che rosse.</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>13,0 % 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