



FURLAN



Piave DOC Merlot

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.

Abbinamenti culinari

Perfetto con secondi piatti a base di carni sia bianche che rosse.

Conservazione

Le bottiglie vanno conservate in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

Temperatura di servizio

15-18°C

Etichetta ambientale

Bottiglia



Tappo



Capsula



Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda tecnica

Zona di produzione	San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud
Terreno	Argilloso, pesante
Sistema di allevamento	Alberello speronato
Densità impianto	4.800 viti per ettaro (2.60 mt x 0.8 mt)
Cultivar	Merlot 100%
Periodo di maturazione	Medio tardiva, fine settembre
Vinificazione	In rosso con macerazione di 10 giorni nella vinaccia
Epoca di imbottigliamento	Da aprile a maggio

Caratteristiche analitiche

Gradazione alcolica	13.5% vol.
Acidità	5 gr/lit
Residuo zuccherino	Secco



Bottiglia 0,75l



FURLAN



Piave DOC Merlot

Full bodied red wine with ruby red colour.
Fine, persistent and elegant bouquet, scents of ripe fruits
and spices.

Food matching

Perfect accompaniment to boiled or roasted white and red meats, semi matured cheese and fish stew.

Preservation

The bottles should be kept in a cool, dry place away from light.

Serving temperature

15-18°C

Enviromental label

Bottle



Cap



Capsule



Check the provisions of your Municipality

Technical features

Production area	San Vendemiano (TV), plain, vineyard's exposure south east
Type of soil	Heavy and clayey
Training system	Head training
Planting density	4.800 vines/ha (2.60 mt x 0.8 mt)
Grapes	Merlot 100%
Harvest period	End of September
Vinification	Red winemaking, the maceration lasts ten days
Bottling	From April to May

Analytical data

Alcohol	13.5% vol.
Acidity	5 gr/lt
Sugars	Dry



Bottle 0,75l