

BORGO DELLE OCHE



Nome del vino: **MERLOT**

Uve : Merlot

Zona di produzione: Friuli Grave

Bottiglie prodotte: 3500

Le uve raccolte sono state pigiate e diraspate e poste a macerare in vasca d'acciaio a bassissime temperature per 5 giorni senza l'avvio della fermentazione, per favorire l'estrazione di sostanze aromatiche e coloranti.

Successivamente il pigiato è stato fatto fermentare a temperatura controllata e le vinacce sono state lasciate a contatto con il mosto per altri 10 giorni e mescolate solo con movimenti soffici.

Successivamente ha svolto la fermentazione malolattica in acciaio dove poi è stato affinato.

Il vino presenta un colore rosso rubino carico con riflessi violacei, sentori di frutti rossi (ciliegia, lampone), in bocca il vino risulta morbido ed avvolgente, i tannini risultano dolci ed in equilibrio con il corpo, nel complesso risulta un vino fresco e piacevole con una buona struttura e una ragguardevole lunghezza in bocca. Se ne consiglia l'abbinamento con carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi lievemente stagionati; si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 18 °C.

