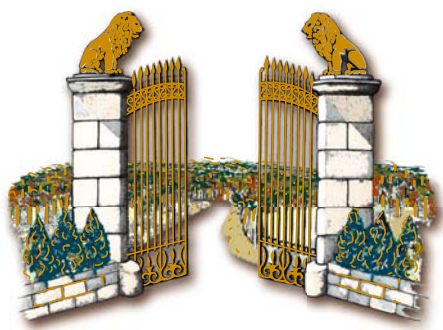


BORTOLUSSO



MERLOT

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Annia.

LOCALITÀ

San Gervasio - Carlino (Ud).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Goujot con 3.800 ceppi/ha.

Produzione di 3 Kg per vite ottenuta tramite diradamento manuale.

PERIODO DI VENDEMMIA

Primi ottobre.

METODO DI RACCOLTA

Manuale in cassette di plastica.

VINIFICAZIONE

L'uva viene pigiata sofficemente e il mosto viene messo a fermentare per circa 10/15 gg a temperatura controllata tra i 20/25 gradi con l'aiuto di enzimi e lieviti selezionati.

DATI ANALITICI

(% vol.) 13 acidità totale (g/L) 5,2.



ABBINAMENTO

Dal colore rosso rubino, presenta un bouquet pieno e fragrante con profumi di lampone, mora e mirtillo, ha gusto gradevole, secco di corpo, armonico, sapido con leggero sapore erbaceo. È indicato con piatti a base di carni rosse, arrostiti, pollame, coniglio, bene abbinato ai formaggi semistagionati locali. Ottimo con il "Bisàto in spèo" (Anguilla allo spiedo).
Temperatura di servizio 20° C.