

TORRE ROSAZZA MERLOT FRIULI GRAVE DOC

VARIETALES: 100% Merlot

D.O.: Friuli

Área de producción:

El suelo de origen aluvial se caracteriza por una primera capa superficial que descansa sobre la segunda capa de cantos rodados de varios tamaños, de origen calizo y dolomítico, roca compuesta por carbono cálcico y magnesio. La textura es arenosa y los cantos garantizan un cambio de alta temperatura del día a la noche que realza los aromas, olores y elegancia de las uvas.

Vinificación:

Cosechado en las primeras semanas de septiembre, la uva despalillada se prensa, mientras que los hollejos quedan para macerar sobre los mostos a temperatura controlada (25-28 C) durante 5-6 días. Tras la vinificación y la fermentación maloláctica, la afinación se realiza en depósitos de hormigón.

DEGUSTACIÓN:

COLOR: El color es rojo rubí intenso, profundo

AROMA: En nariz es complejo, con claros recuerdos a mermelada roja, fresa y vagos recuerdos a incienso.

BOCA: En boca es suave, equilibrado, con cuerpo y taninos suaves

MARIDAJE: Marida perfecto con carnes delicadas y quesos frescos o de mediana curación. Temperatura de servicio recomendada: 18°C.

