



GRADIS'CIUTTA MERLOT



Denominazione:

DOC Collio

Origine:

Calvario, Gradiscutta, Grdinca

Suolo:

Ponca (marne e arenarie)

Altitudine:

50-220 mt. ca

Varietà:

100% Merlot

Rese medie:

7,5 t/ha

Vinificazione:

Pressatura soffice, 15-20 giorni macerazione.

Affinamento:

Parte in barrique e parte in acciaio

Aspetto:

Brillante, rubino di media intensità

Olfatto:

Frutti e Fiori rossi

Gusto:

Tannini delicate, finale morbido, succoso

Temperature di servizio:

15°C