



CASALI AURELIA®



SCHEDA TECNICA DEL VINO

MERLOT

Classificazione: D.O.C. Friuli Annia
Tipo di vino: Rosso
Comune di produzione: Carlino (UD) – Italia

Topologia del terreno:
Resa per ettaro: 100 q/ha
Vinificazione: In rosso con macerazione di 4 giorni

Temperatura di fermentazione: 22°- 24 °C

Gradazione alcolica
alcol % vol: 12,50

Capacità di invecchiamento: 5 anni

Epoca di massimo godimento:
Da consumare già nella stessa annata e ancora in quella successiva

SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino, presenta un bouquet pieno e fragrante che spande profumo di lampone, mora e mirtillo; è vino dal gusto secco, di corpo, aromatico e sapido

ABBINAMENTI

Temperatura di servizio ideale 16°/18° C

Carni rosse, arrosti, pollame e coniglio gli ideali; interessante anche con formaggi semistagionati soprattutto se locali