



## Merlot

**Classification:** Dop Friuli

**Cépages:** Merlot

**Zone de production:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

**Composition du sol:** principalement argileux avec présence de limon et de sable

**Système:** guyot

**Plantes par hectare:** 4700

**Rendement par hectare:** 90 q/ha

**Vendage:** début Octobre

**Température de fermentation:** 25°C

**Typologie de Vinification:** macération sur les peaux pendant environ 10 jours. Fermentation à température contrôlée

**Maturation:** Maturation de quelques mois dans des barriques de chêne français

**Format:** 750 ml

**Température de service:** 16-18°C

**Verre recommandé:** Balloon, large

## Notes organoleptiques

**Couleur:** rouge rubis

**Aroma:** mûre et violette, agréablement fruitée

**Bouche:** douce, savoureuse

**Appariement:** premiers plats savoureux, volaille cuite, fromages semi-affinés

**Azienda Agricola Isola Augusta**

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

