



COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

Merlot



Colore rosso rubino brillante.
Aroma pieno e fruttato che ricorda l'amarena, il lampone e la fragola.
Al gusto si presenta asciutto, morbido ed armonico. Bene si abbina a salumi, formaggi di media stagionatura, carni rosse, arrosti e pollame.

Vitigno Merlot

Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Area di produzione Prepotto

Tipo di terreno Marna ed arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento Doppio capovolto

Vinificazione ed affinamento Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente diraspate.

Il mosto ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto di fermentazione.

Effettuata la svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e malolattica. Dopo un affinamento sui lieviti il vino viene imbottigliato.

Temperatura di servizio 16-18 °C