

SERAFINI

MERLOT

I.G.P. VENEZIA GIULIA

ZONA DI PRODUZIONE: Venezia Giulia

LOCALITÀ: Bicinicco - Vigneti aziendali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine settembre/Primi di ottobre

METODO DI RACCOLTA: A mano in cassetta

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiadiraspatura vengono inoculati i lieviti selezionati. Viene fatta fare la macerazione con rimontaggi giornalieri. La durata dipende dalla stagione, ovvero dal punto di maturazione delle uve. Si procede con pressatura soffice. A ffinamento con piccola percentuale in legno, di almeno 6 mesi sui lieviti più fini, durante il quale avviene la fermentazione malolattica.

DATI ANALITICI: Colore rosso rubino intenso aroma fragrante, leggermente erbaceo e speziato. Note di frutta e bacca rossa, dove spicca la mora e il lampone. In bocca si presenta morbido ed intenso, riprendendo le note olfattive. 12,5% vol.

ABBINAMENTI: Si abbina molto bene ad arrostiti, carni bianche e funghi. Temperatura di servizio a 16-18 °C



Az. Agr. Serafini

Via Gonars, 36

Gris 33050 Bicinicco (UD)

Carletto 329 2186408 - Leonardo 340 9880448 - Francesco 348 8430031

www.viniserafini.it info@viniserafini.it