



FUTURE  
MY WINES



# SOLO Merlot

Denominazione	Merlot DOC Denominazione Origine Controllata Isonzo del Friuli
Varietà delle uve	100% Merlot
Alcol	13% Vol.
<b>VIGNETO</b>	
Località	Borgnano (Gorizia)
Altitudine	56 m
Esposizione	Sud-Ovest
Sistema allevamento	Guyot
Produzione per ettaro	80 q/ha
Sistema di raccolta	Vendemmia manuale a metà settembre
Vinificazione	Le uve diraspate vengono messe a fermentare in vasche inox. Durante la fermentazione vengono fatti 3 rimontaggi giornalieri per un periodo che va dai 7 ai 10 giorni.
<b>DESCRIZIONE ORGANOLETTICA</b>	
Colore	Rosso rubino
Profumo	Mora selvatica e frutti di bosco
Sapore	Buona struttura e persistenza
Abbinamento	Si abbina bene con salumi, formaggi, carni bianche e rosse
Temperatura di servizio	16 - 18 °C



[www.futuremywines.com](http://www.futuremywines.com)