



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



MERLOT

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

Merlot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono delicatamente diraspate e pigiate. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore e aromi. Dato corso alla svinatura l'affinamento continua in botti di cemento vetrificato.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Bouquet fruttato e vinoso con note di lampone, mirtillo e prugne integrate a sentori di sottobosco e di spezie delicate. Al palato entra pieno, asciutto e morbido con sapori fruttati e varietali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

ABBINAMENTI

Primi piatti saporiti, carni rosse e bianche, bolliti, selvaggina, arrosti e formaggi semistagionati.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.