



Francesco Rotolo

C O N F I N I S

FILOROSSO

2020

IGT Venezia Giulia

Il Merlot è da sempre il rosso culturale per i friulani. Cresce da più di due secoli in questa terra esprimendo una qualità altissima. Fedele alla sua terra di origine, la Francia, il Merlot friulano risulta particolarmente elegante e di forte personalità distinguendosi nettamente dal resto dei Merlot italiani.



Uva: *100% Merlot*

DATI ANALITICI

Alcool % vol: *13 %*

Zuccheri: *1,9 g/l*

Acidità totale: *5,7 g/l*

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne di origine eocenica (ponca in friulano)*

Sistema di allevamento: *Cordone speronato*

Epoca vendemmiale: *Prima decade di settembre*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *50 q/he*

Fermentazione: *In acciaio per 15-20 giorni a 18/20 C°*

Maturazione: *In acciaio per 7 mesi*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Rosso rubino*

Profumo: *Aromi balsamici di erbe di montagna incontrano i piccoli frutti rossi per dare vita a un bouquet fresco ed entusiasmante*

Gusto: *Rosso vivace con le tipiche note balsamiche e pepate che incontrano una piacevole struttura tannica unita alla frutta rossa*

Temperatura di servizio: *16/18 C°*

Abbinamenti gastronomici: *Aperitivi, insaccati, primi di terra, carni bianche e rosse*