



## MERLOT FIEGL 2018

Denominazione	D.O.C. Collio Merlot
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre - inizio ottobre
Gradazione	13%
Affinamento	Tonneaux di rovere, bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Rosso rubino il colore al calice. Il naso si apre su note fruttate di amarena, lampone e ciliegia. La bocca è morbida e corposa, armonica e ben equilibrata. E' persistente e i tannini sono maturi. Perfetto per accompagnare arrostiti di carne.