



MERLOT VILLA DUGO 2016



Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia
Tipo di terreno	Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	fine settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Colore rosso rubino con riflessi violacei. Il naso si apre con sentori di frutta rossa, ciliegie e lamponi, con in sottofondo una trama erbacea. La bocca è avvolgente, mediamente tannica di buona persistenza. Si abbina alla carne, ottimo con la griglia.