

leopold



FIEGL

Winemakers since 1782



MERLOT LEOPOLD 2012

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 di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre inizio ottobre
Gradazione	13,5%
Affinamento	Barrique/tonneaux e bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Al calice si presenta di un bel rosso rubino intenso con sfaccettature impenetrabili. Il naso esprime eleganti note di frutta a polpa rossa, quali l'amarena, prugna disidratata, il ribes, i frutti di bosco, seguiti da liquirizia, cioccolato e caffè. In bocca è ampio e avvolgente, morbido ma con una freschezza disarmante. Il tannino è elegante, lunga la persistenza. Il Merlot Leopold accompagna bene la selvaggina, oppure le carni rosse.

FIEGL società agricola

Località Lenzuolo Banco 1 Oslavia 34170 Gorizia Italia Tel. +39 0481 547103

Fax +39 0481 549208 www.fieglvini.com info@fieglvini.com

#fiegl