



## Merlot Fiegl 2020

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Denominazione</b>           | D.O.C. Collio Merlot   |
| <b>Tipo di terreno</b>         | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica   |
| <b>Metodo di difesa</b>        | Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato   |
| <b>Sistema d' allevamento</b>  | Guyot  |
| <b>Epoca di vendemmia</b>      | Fine settembre - inizio ottobre  |
| <b>Gradazione</b>              | 13,5%  |
| <b>Affinamento</b>             | Tonneaux di rovere, bottiglia  |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 16-18°C  |
| <b>Note di degustazione</b>    | 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. |