ANGORIS
1648

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

Merlot

DOC FRIULI ISONZO

VILLA LOCATELLI

Merlot 100%

Villa Locatelli ~ Allevamento a Sylvoz ~ Vendemmia inizio ottobre

12,50% Vol.

Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse ~ Esposizione Nord-Sud ~ 47 m.s.l.m. ~ Area produttiva 2 ha

Piantato nel 1998 ~ Densità impianto 3.570 ceppi/ha ~ Resa 100 quintali/ha ~ Numero bottiglie 21.000

La fermentazione del mosto con le bucce avviene a temperature controllata.
Fermentazione malolattica, successivamente il vino viene fatto riposare 12 mesi in contenitori in acciaio inox.

Rosso rubino con riflessi porpora.
Delicato, vinoso e note di lampone.
Armonioso e intenso, di media struttura.

Pancetta d'oca, primi piatti al pomodoro, secondi di carne di maiale, gulasch.
Temperatura di servizio 16 - 18 °C

TENUTA DI ANGORIS ~ Località Angoris 7 ~ 34071 ~ Cormons (GO) ~ Italy ~ Ph. (+39) 0481.60923 ~ E-mail: info@angoris.it ~ Website: www.angoris.com