



ANGORIS  
1648



# Merlot

*DOC FRIULI*  
**LINEA CLASSICA**



Merlot 100%



12,50% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse.



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