

Aganis

MERLOT

DOC Friuli Colli Orientali

13% vol | formato: 0,75 l

Olfatto di ciliegia, prugna, foglia di pomodoro con leggera nota balsamica di erbe aromatiche, pino e leggere sensazioni speziate di vaniglia.

VITIGNO

Merlot

UBICAZIONE VIGNETI

Areale dei Colli Orientali

ALTITUDINE (s.l.m.)

200-250

TERROIR

Medio impasto, ponca

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto, guyot

VENDEMMIA

Settembre

PRESSATURA

Soffice

MACERAZIONE

15-20 giorni a contatto con le bucce

PRIMA FERMENTAZIONE

20-24°C con lieviti selezionati

AFFINAMENTO

20% in barrique per 4 mesi

ACIDITÀ (g/l)

5-5,3

PH

3,5-3,7

ZUCCHERI (g/l)

4-5

SOLFOROSA LIBERA (mg/l)

25-30

ABBINAMENTO

Carne e formaggi

PIATTO FRIULANO

Frico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C



Società Agricola Aganis s.s.

Via Cocul 2 Treppo Grande (UD) | +39 0422855885 • info@aganis.wine • www.aganis.wine • @aganis.wines  