



AZIENDA AGRICOLA  
VILLA CHIÒPRIS

## Merlot

### D.O.C. FRIULI



**VIGNETO** – Situato nei Comuni di Chiopris-Viscone e San Giovanni al Natisone.

**TIPO DI TERRENO** – Alluvionale

**VITIGNO** – Merlot

**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Cordone Speronato

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** – Raccolta meccanizzata, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 23°C per diciotto giorni sulle bucce. Seguono otto mesi di maturazione in vasche di acciaio alla temperatura costante di 16°C. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Colore rosso rubino con riflessi violacei, presenta un profumo fruttato, vinoso; il sapore è erbaceo e sapido.

**ABBINAMENTI** – Primi piatti, carni rosse, selvaggina.

**LONGEVITÀ** – 5-7 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** – 16-18°C.



## Merlot

### D.O.C. FRIULI



**VINEYARD** – Located in the municipalities of Chiopris-Viscone and San Giovanni al Natisone.

**KIND OF GROUND** – Alluvial.

**GRAPE** – Merlot

**TYPE OF CULTIVATION** – Cordon trained

**VINIFICATION AND REFINING** – The grapes are harvested by machine and fermentation takes place at a controlled temperature of 23°C on the skins. This is followed by eight months of maturing in steel tanks at a constant temperature of 16°C. At the end of this period, the wine is assembled and bottled. There follows a further period of refining in the bottle.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** – Ruby red color with violet reflections, it has a fruity, vinous bouquet. On the palate it is herbaceous and tasty.

**DRINK WITH** – Pasta dishes, red meat preparations, game.

**LONGEVITY** – 5-7 years.

**SERVE AT** – 16-18°C.