



MERLOT

IGT VENEZIA GIULIA

Varietà: Merlot 100%

Vendemmia: fine settembre

Temperatura di servizio: 16/18° C

Vinificazione: parte in acciaio e parte in legno



Le uve pigiate e diraspate vengono messe a fermentare in vasche di acciaio per circa 15gg nel frattempo vengono effettuati delestage e rimontaggi. Alla svinatura il vino viene travasato nelle vasche in inox e le vinacce vengono torchiate.

Il vino poi viene travasato in barriques di secondo passaggio dove avviene la fermentazione malolattica.

Dopo 12-18 mesi il vino viene assemblato e nel mese successivo imbottigliato.

Tenuta Valleombrosa s.s. agr.

Via XII Dicembre, 64 - Cergneu - Nimis - UD - tel. 0432 790433
info@tenutavalleombrosa.it - www.tenutavalleombrosa.it