

MERLOT BORGO TESIS FANTINEL

МЕРЛО БОРГО ТЕЗИС ФАНТИНЕЛЬ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Grave del Friuli DOC

Сорт винограда: 100% Мерло

Содержание алкоголя: 12,5%

Период сбора урожая: середина сентября

Способ сбора урожая: машинный

Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы, была создана коллекции вин лучшего качества, которые позиционируют себя как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Терруар:

Винный регион **Фриули-Венеция-Джулия** характеризуется многогранным ландшафтом, созданным из прибрежных равнин, гор и плато. Виноградники расположены на террасах из покатых холмов, которые идеально подходят для культивирования виноградарства. Осадки имеют в основном интенсивный и кратковременный, а не длительный характер, что в совокупности с ярким солнечным климатом прекрасно подходит для созревания сочного и ароматного винограда.

Винификация и выдержка вина:


Ягоды раздавливаются, гребни отделяются.

Ферментация происходит в чанах из нержавеющей стали при температуре не выше 25°C. Мацерация продолжается в течение 15 дней; после завершения ферментации, сусло отделяется от мезги и вино выдерживается в бочках (объемом 30 и 60 гл) из славонского дуба в течение 10-12 месяцев.

Органолептические характеристики:

 **Цвет:** Рубиново-красный, с фиолетовым оттенком.

 **Аромат:** В молодом вине преобладают ягодные ноты малины, ежевики.

 **Вкус:** Среднетелое вино со слегка травянистым вкусом, и легкой горчинкой от танинов; с выдержкой становится благороднее.

Гастрономические рекомендации:

Мясо на гриле, блюда с хорошей прожаркой, рагу и мясо птицы. Температура подачи: 18-20°C.