



MERLOT D.O.C. BIOLOGICO

Vitigno: 100% merlot

Terreno: di medio impasto ghiaioso

Età delle viti: 80 anni

Allevamento: guyot bilaterale

Resa per ettaro: 50-60 q.li

Vendemmia: rigorosamente manuale a fine settembre

Vinificazione: tradizionale con due rimontaggi giornalieri per un periodo variabile da 7 a 12 giorni

Maturazione: in botti di acciaio inox per 10-11 mesi

Affinamento: 90% in botti di acciaio inox, 10% in barriques di rovere, successivamente in bottiglia

Caratteristiche: colore rosso rubino, profumo pieno e fragrante con sentori di piccoli frutti rossi. Gusto morbido e avvolgente, finale intenso e persistente.



Vini D.O.C. da agricoltura Biologica



Azienda Agricola BRANDOLIN di Bront Michela
Via Leonardo da Vinci, 42 34070 MARIANO DEL FRIULI (Go)
Cell. 328 0816859 - Tel. 0432 711320
www.vinibrandolin.com - vinibrandolin@gmail.com