



SOCIETÀ AGRICOLA BORGO SANT'ANDREA S.A.S.

MERLOT

FRIULI · D.O.C.



VITIGNO DI ORIGINE

100% uve Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

colline friulane tra Udine e San Daniele del Friuli

GIACITURA

collina aperta, esposizione sud

ALTITUDINE

180-200 metri s.l.m.

TERRENO

morenico composizione mista argillosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

DENSITÀ IMPIANTO

4800 / ha

TEMPO DI RACCOLTA

prima decade di ottobre

CARATTERISTICHE

rosso rubino brillante, elegante, fruttato e floreale. Richiama note fresche di ciliegia rossa, fragola, ribes nero, mora di gelso, violetta e petalo di rosa

BOUQUET

al palato si esprime in tutte le sue suadenti note. Armonico e pieno con la morbidezza dei suoi tannini che si presentano eleganti e dolci, non invadenti in un contesto che richiama sentori fruttati e floreali. Una beva pulita, piacevole e di gran classe

ACCOSTAMENTI

si abbina perfettamente ad antipasti di carne e insaccati, anche affumicati, primi e secondi piatti a base di carne bianca, rossa e selvaggina, sia al forno, stufata oppure alla brace. Con l'invecchiamento (3-4 anni) la sua fresca esuberante aromaticità si trasforma in eleganza e raffinatezza tale da poter accompagnare anche i piatti di carne più ricercati

CONSERVAZIONE

cantina fresca e asciutta, lontano da fonti di calore o luce diretta. Da servire a 14/16 C°

DATO ANALITICO

gradazione 13% vol.

SOCIETÀ AGRICOLA BORGO SANT'ANDREA S.A.S.

Casali S. Andrea · 33030 Brazzacco di Moruzzo (UD) · Italia · Tel./fax. +39 0432 642015 · www.borgosantandrea.com · info@borgosantandrea.com