



PRA'
DELLA
LUNA

Merlot

DOC FRIULI



RAISINS

100% Merlot



TERROIR

Nos sols, meubles et caillouteux, sont fortement influencés par la mer Méditerranée.



SYSTÈME DE REPRODUCTION

Sylvoz



VINIFICATION

Macération des raisins pendant 14 jours



RAFFINEMENT

En petits fûts de chêne français de 225 litres pendant 24 mois



GRADATION

13,5 % vol.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis intense, nez riche et corsé, élégant bouquet de fruits rouges aux notes balsamiques et de réglisse. D'agréables notes florales contrastent avec de subtiles notes toastées. En bouche, il est ample, avec des tanins élégants et veloutés.



TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE

16° > 18° C



CAPACITÉ

0,75 litre



COMBINAISONS

Viandes rouges, avec une préférence pour le filet de bœuf ou de porc, intéressantes avec les charcuteries, même fumées.

