

CANTINA ORZAIA



Vitigno

Uve: Merlot

Denominazione: Igt Venezia Giulia

Sistema di allevamento: Guyot

Terreno: Medio impasto/argilloso

Epoca di vendemmia: Fine settembre



Macerazione durante la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Segue la fermentazione malolattica e svinatura.

Il vino affina in barriques con successiva selezione delle partite migliori per l'imbottigliamento.



Colore: rosso rubino intenso

Profumo: Bouquet intenso ma al contempo delicato, caratterizzato da note fruttate che si armonizzano con eleganti sentori terziari, risultato dell'affinamento in legno

Gusto: Morbido e armonico, con un tannino leggero che conferisce struttura, accompagnato da una buona persistenza aromatica.

Temperatura di servizio: 18°C