

FOLONARI

MERLOT TREVENEZIE IGT



Folonari dal 1825 è sinonimo di vino italiano di qualità. Vengono scelte le uve più adatte per dare origine a quelle sensazioni olfattive e gustative che solo i vini rappresentativi della tradizione italiana sono in grado di offrire. Distribuita in tutto il mondo, Folonari fa tesoro del suo grande passato e lo armonizza con le esigenze del nuovo mercato rimanendo attento alla qualità ed alle novità.

LE UVE

Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in Veneto e Friuli.

VENDEMMIA

Fine settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve perfettamente mature vengono raccolte e fermentate sulle bucce, con macerazione prolungata per circa 12-15 giorni con frequenti rimontaggi. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 26-28 °C. Alla fermentazione alcolica seguono circa 30 giorni di micro ossigenazione. Viene quindi avviata la fermentazione malolattica in modo da ottenere vini dai tannini vellutati e dal colore intenso.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Profumi vibranti e complessi con tipici sentori di fieno. Al palato, spezie eleganti (vaniglia, cannella), sentori fruttati di more e lamponi e un finale persistente con note di liquirizia e confettura di frutti di bosco.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml
Magnum