



## *Villa Angoris*

### LADY ROSE'



- Vitigno: 100% Merlot. Isonzo DOC
- Area di produzione: 1 ettaro di terreno ghiaioso di origine alluvionale nel comune di Cormòns, in provincia di Gorizia.
- Coltivazione: L'allevamento è a guyot, con una densità media d'impianto di 3.570 ceppi per ettaro e una resa media di 75 quintali per ettaro. La vendemmia è effettuata a metà settembre.
- Vinificazione: Le uve rosse di Merlot vengono vinificate in bianco con una breve macerazione a freddo in pressa. L'affinamento ha luogo in acciaio. L'imbottigliamento viene effettuato ad aprile.
- Gradazione alcolica: 12,5% vol.
- Acidità totale: 5,6 gl
- Residuo zuccherino: 3,5 gl
- Capacità di invecchiamento: 2 anni.
- Colore: rosato intenso
- Profumo: Fruttato con sentori di lampone, intenso e delicato.
- Sapore: Vellutato, armonico e ben strutturato.
- Servizio: Si abbina ad antipasti, carni bianche di pollo, pesci al cartoccio, umidi, zuppe di pesce e brodetto. Servire a 14-16° C

Bottiglie da 750 ML.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Villa Angoris*  
*la tradizione rinnovata*