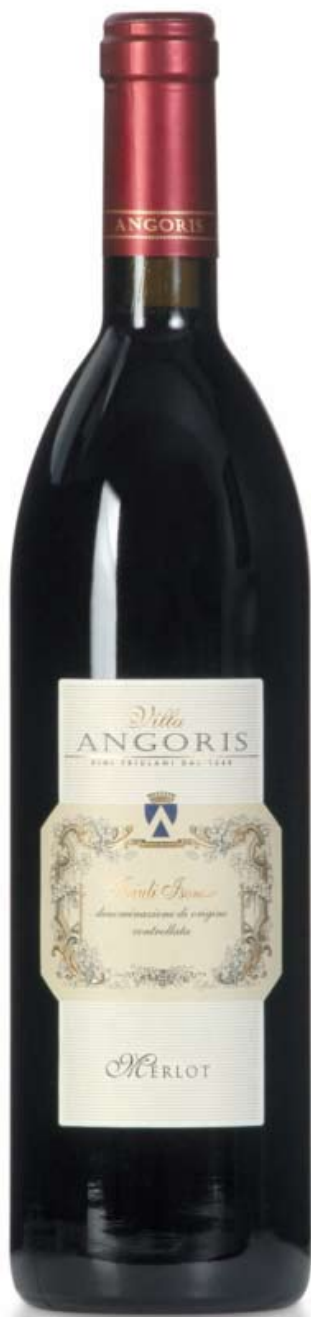




Villa Angoris

MERLOT



- Vitigno: 100% Merlot. Isonzo DOC
- Area di produzione: 5 ettari di terreno ghiaioso di origine alluvionale nel Comune di Cormons, in provincia di Gorizia.
- Coltivazione: L'allevamento è a cordone speronato e a guyot, con una densità media d'impianto di 3.570 ceppi per ettaro.
- Vinificazione: La fermentazione avviene con macerazione delle uve ben mature diraspate e dura circa 8 giorni. L'affinamento è di sei mesi in botti di rovere. Limbottigliamento viene effettuato ad aprile.
- Colore: Rosso rubino intenso.
- Profumo: Fine, vinoso con sentori di lampone.
- Sapore: Armonico, sapido, etereo con l'invecchiamento.
- Servizio: Ideale con arrostiti e piatti di carni rosse e bianche, formaggi semi stagionati, bolliti e salumi. 18° C.

Bottiglie da 750 ML.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Villa Angoris
la tradizione si rinnova