



**BORGO MAGREDO**

*Anticipare il Domani*

## MERLOT

*Friuli Grave DOC*

Nasce da vigneti coltivati a Guyot, di un età compresa tra i 20 e i 25 anni, la cui resa è volutamente contenuta entro i 65 quintali di uva per ettaro.

Le uve, vendemmiate entro la prima decade di settembre, vengono diraspate e le bucce rimangono a contatto con i mosti per 4 giorni dalla vendemmia, in appositi vinificatori a temperatura controllata. Dopo la pressatura soffice, i mosti completano la fermentazione in vasche d'acciaio, dove viene svolta anche la malolattica. Parte del vino effettua un breve affinamento in botte, per fissare il colore e aumentare la longevità. Segue sosta sui lieviti di almeno tre mesi.

Nel calice il vino si dimostra di un bel rosso rubino intenso, intrigante al naso per i profumi intensi di frutti di bosco, che sfumano poi in una lieve nota speziata. Al sorso si presenta inizialmente morbido, per aprire poi al suo carattere avvolgente ed elegante.

Servire ad una temperatura intorno ai 18°C, in calici ampi.

[www.borgomagredo.it](http://www.borgomagredo.it)

