



DORIGO ITALY

МЕРЛО 2007

Colli Orientali del Friuli - Източните хълмове на Фриули



Сорт грозде

Мерло

Характеристики

Мерлото е известно по света със своите качества мекота, изтънченост и дълголетие. Във Фриули, и по-специално по източните хълмове на областта, е намерило своя съвършен тероар, гарантирайки отлични резултати дори и през години, които не са от най-добрите

Почва

Еоценски мергел

Лозови насаждения

Хълм на 220 метра над морското равнище. Разстоянието на засаждане на лозите е 0,8 на 1,3 с гъстота на засаждане от 9.600 лозички на хектар, отглеждани при формировка Гюйо. Добивът е 0,8 кг грозде на лоза

Обработка

Гроздето се бере в средата на септември; чепките са подбрани една по една преди ронкането и се винифицират в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура.

Виното старее в барици от френски дъб в продължение на 8 месеца, където протича и целият процес на млечнокисела ферментация

Трайност

10 и повече години

Цвят

Наситен рубинено червен

Аромат

Малина и череша, с нюанси на сладко коренче и тютюн

Вкус

Еlegantен и мек, с аромат на червени плодове, дълъг и персистиращ с гъсти и сладки танини



VINOIDRUGI



ROSSOFORTE

Ул. Велико Търново 27-29, София 1504, България
Тел. +359 2 943 09 70 Факс +359 2 944 37 76 Email info@rossoforte.bg