

# MAGNÁS

## MERLOT NERI DAL MURZÙL

I.G.T. VENEZIA GIULIA



### ZONA DI PRODUZIONE

Cormòns, vicino al centro aziendale.

### VITIGNO

100% Merlot, impiantato circa 35 anni fa e lasciato totalmente inerbito.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto "cappuccina"

### DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

### PRODUZIONE MEDIA

40 hl per ettaro

### VENDEMMIA

Manuale, prima decade di ottobre.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e successiva macerazione per un periodo di circa venti giorni con rimontaggio giornaliero. Pressatura e affinamento in barrique per circa dodici mesi.

### IMBOTTIGLIAMENTO

Maggio dell'anno successivo la vendemmia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Riserva ottenuta dal vitigno da vino rosso più diffuso nella zona. Ha un attraente color rosso rubino con riflessi granati, di profumo gradevole, sapore corposo e persistente.

### ACIDITÀ

4,20 g/l

### GRADAZIONE

14% vol.

### ABBINAMENTO

Si addice particolarmente ad accompagnare cacciagione e carni rosse in genere.

È un vino da meditazione.

### TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

18° - 20°C

AZIENDA AGRICOLA MAGNAS / CORMÒNS [GO] ITALIA / WWW.MAGNAS.IT / INFO@MAGNAS.IT

