



FAMIGLIA  
**ZONIN**  
DAL 1821

## Merlot 2021



### CLASSIFICAZIONE

Friuli DOC



### TERRITORIO

Cervignano del Friuli



### UVE

Merlot



### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura e diraspatura, il mosto subisce un processo di fermentazione e macerazione tradizionale di una settimana. Questo consente l'estrazione di colore e sostanze polifenoliche. Dopo la fermentazione malolattica, parte del vino matura in botti di rovere di Slavonia.

### COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

### PROFUMO

Estremamente piacevole per la sua freschezza e la sua vinosità che sono accompagnate da abbondanti note di frutta matura.

### SAPORE

Pieno, equilibrato ed intenso di piccoli frutti rossi con un piacevole finale asciutto.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire tra 16° e 18° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per la sua finezza ed equilibrio è vino da tutto pasto. Si accompagna bene a primi saporiti, carni bianche e rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.