

# Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO

## ISONZO DEL FRIULI DOC MERLOT



SUOLO	Alluvionale con argille
VITIGNO	Merlot
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1 ha
ESPOSIZIONE	Sud
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4000
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	43
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	70q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
ALCOOL	12,71
ACIDITÀ TOT	5,5
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Ottobre

### VINIFICAZIONE

In rosso, fermentazione a contatto con le bucce per circa 12-14 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri del mosto con rimontagli tre volte al giorno, svinatura e pressatura della vinaccia e stoccaggio in botti di acciaio.

### SI PRESENTA

Di colore rosso rubino intenso, vinoso, con profumo netto di lampone al palato morbido piacevole e lungo.

### ABBINAMENTI

E' vino da arrosti e umidi di carni bianche e rosse ideale con il coniglio e il pollame. Va servito ad una temperatura di 18 gradi.

