

OCCHIOBLU



OCCHIOBLU MERLOT VARIETALE

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Merlot Varietale



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo, Molise, Puglia
UVE Merlot

PERIODO DI VENDEMMIA Metà settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Pressature soffici, illimpidimento del mosto e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox



DESCRIZIONE

COLORE Rosa vivo e brillante con sfumature violacee
ODORE Intense note fruttate, con sentori di fragola e leggere sfumature floreali
GUSTO Di medio corpo, piacevolmente vivace e vellutato nel finale
GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 10°C