



TENUTA VILLANOVA  
DAL 1499

## MERLOT DOC Friuli Isonzo



**Classificazione:** Merlot DOC Friuli Isonzo

**Uva:** 100% Merlot

**Nome Vigneto:** Colombara

**Terreno:** Alluvionale, medio scheletro

**Orientamento:** Est - Ovest

**Altitudine:** 49 metri

**Sistema di Allevamento:** Guyot 2.40 X 1.00 m

**Vendemmia:** 22 settembre 2010

**Produzione Bottiglie:** 13.300

**Vinificazione:** Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 7-10 giorni; svinatura e successiva fermentazione malolattica. Affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio.

**Note degustative:** Vino dal colore rosso rubino, ha un aroma molto intenso, caldo, che ricorda l'amarena, la mora e il mirtillo. Il sapore è caldo e avvolgente con tannini morbidi.

**Accostamenti Gastronomici:** Il vino è indicato con piatti di carne dal sapore delicato e formaggi di media stagionatura. Da servire a 18° C.

**Dati analitici:** Alcool 12,50% vol

Acidità Totale 5,10 g/l.

### Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)  
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513  
info@tenutavillanova.com · www.tenutavillanova.com