



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

MENJ NERI DOC Friuli Isonzo Rosso



Classificazione: Rosso DOC Friuli Isonzo

Uva: 40% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon
- 30% Cabernet Franc

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 - 30 settembre 2010

Produzione Bottiglie: 40.000

Vinificazione: Macerazione di 10 giorni
con fermentazione a temperatura controllata,
fermentazione malolattica ed affinamento
in acciaio per 12 mesi.

Note degustative: Vino dal colore rosso rubino,
ha un aroma molto intenso, fruttato, di frutta
rossa. Il sapore è caldo e avvolgente con tannini
morbidi.

Accostamenti Gastronomici: È indicato con
piatti di carne rossa. Da servire a 18° C.

Dati analitici: Alcool 12,50% vol

Acidità Totale 5,00 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