



CASULA

vini del Friuli

AZIENDA AGRICOLA BEVERELLA

Via San Vito 70

33080 Bannia di Fiume Veneto (PN) ITALY

tel / fax +39 0434 564902

e-mail info@vinicasula.com

Codice Fiscale CSLGCR43P12I428K

Partita Iva 00466730934

LINEA ROSSI CLASSICI
MERLOT
VENEZIA GIULIA

TIPO rosso

VARIETA' selezione di cloni Merlot

CLASSIFICAZIONE DEL VINO I.G.T. della Venezia Giulia

COMUNE DI PRODUZIONE vigneto ubicato nel Comune di Fiume Veneto (PN) denominato "vigna delle volpi"

SUPERFICIE E DENSITA' ettari 0.65 - piante 4.128/ha

ANNO DI IMPIANTO 2000

RESA DEL CEPPPO 2,0 kg per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

TERRENO medio impasto tendente argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA fine settembre

METODO DI RACCOLTA manuale

VINIFICAZIONE diraspatura e successiva macerazione per 8-10 giorni ad una temperatura controllata di 25°C; rimontaggi frequenti ma di breve durata in modo da ottenere un vino fresco, fruttato ed armonico

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO 3 anni

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%

IL VINO di colore rosso rubino, presenta un bouquet pieno e fragrante con profumi di lampone, mora e mirtillo; ha un gusto gradevole, secco, di corpo, armonico, sapido con leggero sapore erbaceo.

ACCOSTAMENTI è indicato con piatti di carni rosse, arrostiti, pollame, coniglio. Bene abbinato anche a formaggi semi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14° - 16° C