

# Aganis

## MERLOT

### DOC Friuli Colli Orientali

13% vol | formato: 0,75 l

Olfatto di ciliegia, prugna, foglia di pomodoro con leggera nota balsamica di erbe aromatiche, pino e leggere sensazioni speziate di vaniglia.

#### VITIGNO

Merlot

#### UBICAZIONE VIGNETI

Areale dei Colli Orientali

#### ALTITUDINE (s.l.m.)

200-250

#### TERROIR

Ponca

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto, guyot

#### VENDEMMIA

Settembre

#### PRESSATURA

Soffice

#### MACERAZIONE

15-20 giorni a contatto con le bucce

#### PRIMA FERMENTAZIONE

20-24°C con lieviti selezionati

#### AFFINAMENTO

20% in barrique per 4 mesi

#### ACIDITÀ (g/l)

5-5,3

#### PH

3,5-3,7

#### ZUCCHERI (g/l)

4-5

#### SOLFOROSA LIBERA (mg/l)

25-30

#### ABBINAMENTO

Carne e formaggi

#### PIATTO FRIULANO

Frico

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C



Società Agricola Aganis s.s.

Via Cocul 2 Treppo Grande (UD) | +39 0422855885 • info@aganis.wine • www.aganis.wine • @aganis.wines

