



PERABÓ

Merlot

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Designation of Origin

Colore rosso rubino intenso, che assume tonalità granate con l'invecchiamento. Aroma pieno e fragrante, fruttato, che ricorda l'amarena, il lampone, la mora, il mirtillo.

Gusto secco e strutturato, sapido, intenso. È un vino indicato per tutti i piatti di carne, sia bianca che rossa, cucinata ai ferri, alla griglia, arrosto e in umido. In Friuli Venezia Giulia anche vino da formaggi di media e lunga stagionatura. Pasta, fagioli, friccò con cipolla.

Servire a temperatura ambiente 18-20 gradi.

It has an intense ruby red color that improves his characteristics grenades shades with aging. It has an intense wine aroma, that is full, fragrant, slightly grassy, with reminiscences of black cherry, raspberry, blackberry and blueberry. Aging the wine's bouquet is enriched with spicy notes and hints of animals. It has a dry, structured taste, fruity and intense. This wine is suitable for all meat dishes, both white and red, cooked grilled, broiled, roasted or stewed. In Friuli Venezia Giulia it is also a perfect wine for long and medium -aged cheeses.

Serve at room temperature 18-20 degrees.



SOCIETA' AGRICOLA CA' DEI FAGGI SRL

Raschiacco di Faedis - Udine, via Città di Nave, 10

cell. (+39) 348.2649135

info@cadeifaggi.it

www.cadeifaggi.it

CA' DEI FAGGI
AZIENDA AGRICOLA

Merlot

Denominazione di Origine Controllata

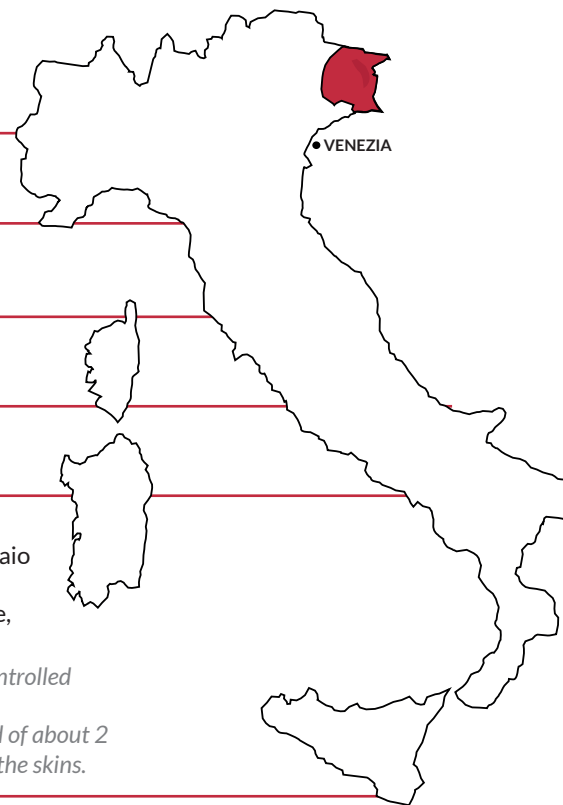
Controlled Designation of Origin



PERABÓ

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colli Orientali del Friuli <i>Eastern Hills of Friuli Venezia Giulia</i>
VITIGNO VINE	Merlot <i>Merlot</i>
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Guyot
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Fine settembre <i>End September</i>
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OG GRAPES PER HA	80 quintali <i>80 quintals</i>
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Diraspatura e macerazione sulle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inossidabile. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi in un periodo di circa 2 settimane, al fine di estrarre colori e profumi. <i>Destemming and maceration on the skins at controlled temperature, in stainless steel containers. They are executed frequent pumping in a period of about 2 weeks, in order to extract colors and aromas of the skins.</i>
AFFINAMENTO FINING	Maturazione per 6 mesi in acciaio e botti di quercia <i>Maturation for 6 months in steel tanks and oak barrel</i>



CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	13% vol
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	3 g/l
ACIDITA' TOTALE TOTAL ACIDITY	5,2 g/l



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Rosso intenso, che assume tonalità granate con l'invecchiamento <i>Deep red wine that take grenade shades with aging</i>
BOUQUET	Aroma pieno e fragrante, fruttato, che ricorda l'amarena, il lampone, la mora, il mirtillo <i>Aroma full and fragrant, fruity, it remember amarena, raspberry, blackbarry and blueberry</i>
SAPORE TASTE	Gusto secco e strutturato, sapido, intenso, indicato per tutti i tipi di carne sia bianche che rosse <i>Dry and structured taste, sapid and intense, it is a wine perfect for all kinds of meat</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	18 - 20 °C

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Merlot
Colli Orientali del Friuli D.O.C.
Vino Rosso / Red Wine

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES

0,75 L