



ANGORIS

Ravòst Merlot

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Riserva Giulio Locatelli



Ett varmt, inbjudande och fylligt rött vin med långa mustiga smaker. Passar till vilt, rött kött på grillen, stek, grytor och mellanlagrade ostar.

Årgång: 2012
Druvsort: Merlot 100%
Region: DOC Friuli Colli Orientali, Friuli
Odlingsareal: 1 ha
Odlingsnivå: 90 möh
Odlingsläge: Ost-Väst
Uppbindning av vinrankan: Guyot
Planteringsår: 1990
Planteringsstäthet: 3 800 vinstockar/ha
Avkastning: 5 000 kg druvor/ha
Alkohol: 13,5,0 %
Syrahalt: 5,8 g/liter
pH: 3,45
Jordmån: Märgel och sandsten
Skördeperiod: Sent september
Produktion: 3 000 flaskor

Pris: 139,-.

Artnr Systembolaget: 79794

Vintillverkning: Druvskalet får vara kvar vid jäsning av musten. Alkoholjäsningen efterföljs av malolaktisk jäsning. En del av vinet, (80%) lagras 10 månader i behållare av rostfritt stål och resten (20%) lagras 10 månader i ekfat (tonneaux). Därefter lagras hela mängden tillsammans i rostfria behållare i ytterligare två månader innan det buteljeras och lagras 8 månader på flaska.

Färg: Djupt rubinröd

Doft: Komplex och rik, kryddig, något rökig med inslag av hallon och björnbär

Smak: Fyllig, mjuk och robust. Välbalanserade tanniner och uppfriskande syra

Passar till: Rött kött på grillen, vilt och fågel, stek, gryta och mellanlagrade ostar

Serveringstemperatur: 18 - 20° C