



Merlot

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (UD) / www.venchiarezza.it - info@venchiarezza.it

美乐

介绍

她可能是最适合弗留利的土壤及气候的法国葡萄品种。我们的美乐是适应寒冷气候的成功典范，她有着弗留利的地区特色：芳香和细腻。

品种

美乐

葡萄园

平均葡萄树寿命：40年。
每公顷果苗 3000株。
培育方法：双居由式 (double guyot)
平均产量：6000公斤/公顷
收成季节：10月中旬

酿酒与熟成

葡萄成熟后去梗，将葡萄皮用冷榨法浸渍48小时，发酵控制在26—28度C之间，在不锈钢桶内持续8—10天培养，每日不断地将葡萄压榨并回收，以萃取更多的葡萄颜色和风味
20%的美乐需在法国橡木桶培养，其余的部分在不锈钢桶中培养。

品尝

颜色：浓浓的红宝石般美丽。
嗅觉：清淡的酒香暗有红浆果，酸樱桃，成熟李子味并伴随烤面包味。
口感：愉悦的酸度，合宜的单宁口感柔顺，和谐，完美收口。

食物搭配

烤红肉，烤兔子，猪肉排，咸鳕鱼，成熟的奶酪

饮用温度：18°C/ 64°F

酒精度：13.0%

总体酸度：5.50g/L