



Merlot

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

美樂

介紹

她可能是最適合弗留利的土壤及氣候的法國葡萄品種。我們的美樂是適應寒冷氣候的成功典範，她有著弗留利的地區特色：芳香和細膩。

品種

美樂

葡萄園

平均葡萄樹壽命：40年。
每公頃果苗 3000株。
培育方法：雙居由式 (double guyot)
平均產量：6000公斤/公頃
收成季節：10月中旬

釀酒與熟成

葡萄成熟後去梗，將葡萄皮用冷榨法浸漬48小時，發酵控制在26—28度C之間，在不銹鋼桶內持續8—10天培養，每日不斷地將葡萄壓榨並回收，以萃取更多的葡萄顏色和風味
20%的美樂需在法國橡木桶培養，其餘的部分在不銹鋼桶中培養。

品嚐

顏色：濃濃的紅寶石般美麗。
嗅覺：清淡的酒香暗有紅漿果，酸櫻桃，成熟李子味並伴隨烤面包味。
口感：愉悅的酸度，合宜的單寧口感柔順，和諧，完美收口。

食物搭配

烤紅肉，烤兔子，豬肉排，鹹鱈魚，成熟的乳酪

飲用溫度：18°C/ 64°F

酒精度：13.0%

總體酸度：5.50g/L