



L'illustrazione  
The Illustration



Le gemme della nostra passione conservano tutta la forza avvolgente della frutta matura, al momento della fioritura sprigionano gli inconfondibili aromi del sottobosco. Corposo e asciutto, il Merlot è un vino a tutto pasto, il gusto pieno e vagamente amarognolo lo rende ideale per esaltare i sapori di arrostiti e selvaggina.

*All the enveloping strength of ripe fruit is retained in the buds of our passion as they open out to release the unmistakable fragrances of the forest floor. Full-bodied and dry, Merlot is a wine to accompany the entire meal. Its full-bodied and vaguely bitter taste makes it ideal to enhance the flavours of roasts and game.*

Scopri gli altri vini del mondo Profumo  
Discover the other wines of the "Profumo" world  
**Cabernet Sauvignon • Ribolla Gialla • Verduzzo • Rosato  
Moscato Frizzante • Müller Thurgau Spumante**

## Merlot

 Profumo

### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** I.G.T Venezia Giulia

**Varietà d'uva:** Merlot

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Metodi di difesa:** Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

**Epoca di vendemmia:** Seconda, terza decade di settembre.

**Vinificazione:** L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa una settimana, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

**Affinamento:** A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Rosso violaceo, quasi impenetrabile.

**Profumo:** Ampio e variegato, le avvolgenti note di frutta matura, mora, lampone si fondono a piccolissime note speziate.

**Gusto:** Morbido, strutturato, sanguigno. Retrogusto fruttato con aromi di sottobosco.

### ABBINAMENTI

Carni rosse, arrostiti.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

### DATA SHEET

**Denominazione:** I.G.T Venezia Giulia

**Grape variety:** Merlot

**Training system:** Sylvoz

**Pest management:** Integrated pest control with controlled environmental impact.

**Harvest time:** Second and third ten days of September.

**Vinification:** The grapes are delicately destemmed and crushed. Fermentation takes place with maceration at a controlled temperature in stainless steel vats. Frequent pumping over is carried out, for a period of about a week, to extract colour and aromas from the skins. Then the devatting takes place.

**Ageing:** At the end of fermentation, the wine is kept on the lees in stainless steel vats for three months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

### SENSORY NOTES

**Colour:** Purplish red, almost impenetrable.

**Aroma:** Wide and varied, the compelling notes of ripe fruit, blackberry and raspberry blend with very fine spicy notes.

**Taste:** Soft, structured, sanguine. Fruity aftertaste with aromas of forest undergrowth.

### PAIRINGS

Red meat, arrostiti.

### SERVING TEMPERATURE

18-20° C