



## Merlot Fiegl 2021

<b>Denominazione</b>	D.O.C. Collio Merlot
<b>Tipo di terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Sistema d'allevamento</b>	Guyot
<b>Epoca di vendemmia</b>	Fine settembre
<b>Gradazione</b>	13%
<b>Affinamento</b>	Tonneau e bottiglia
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18°C
<b>Note di degustazione</b>	Rosso rubino il colore al calice. Il naso si apre su note fruttate di amarena, lampone e ciliegia. La bocca è morbida e corposa, armonica e ben equilibrata. E' persistente e i tannini sono maturi. Perfetto per accompagnare arrostiti di carne.