



Gocce di FRISIO

Vitigni: gaglioppo 80% merlot 20%

Vinificazione e affinamento: pressatura molto soffice, fermentazione a temperatura controllata, macerazione per circa 25 giorni per il merlot e 7 giorni per il gaglioppo. Affinamento per 11 mesi in vasca di acciaio, 6/8 mesi in tonneau e 3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,50°/14,50°

Temperatura di servizio: 16/18°C

Caratteristiche organolettiche: rubino intenso con riflessi violacei. Al naso regala profumi di tostatura e spezie, fiori appassiti e frutta rossa in confettura. Al palato è complesso, fine e morbido, lasciando un finale vellutato e gradevole

Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati

NOTE
