



# 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 11 mesi in vasca di acciaio e circa 3 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 13,50°/14,50°

**Temperatura di servizio:** 16/18°C

**Caratteristiche organolettiche:** di un vivace rosso rubino con riflessi violacei. Al naso regala profumi di rose appassite, marasche sottospirito e liquirizia. In bocca è caldo e giustamente tannico, la buona acidità lo rende un vino equilibrato e persistente

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo con primi al sugo di carne, carni rosse e formaggi a pasta dura e semidura

NOTE

---

---