



# 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

---

---