



Mirko

Vitigno: Merlot- Cabernet Sauvignon

Denominazione: Venezia Giulia

Designazione: IGT

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: inizio ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

Le uve vengono diraspate e lasciate macerare per circa un mese. Nella fase iniziale della macerazione sono frequenti i rimontaggi e una volta completata la fermentazione si lasciano a contatto il mosto e le bucce ancora per diversi giorni fino ad ottenere una completa estrazione. Dopo la svinatura il vino svolge anche la fermentazione malo lattica.

Affinamento:

Si effettuano un paio di travasi e poi il vino viene messo nelle barrique per circa sei mesi. Il vino viene poi travasato nelle vasche di acciaio e lasciato maturare fino al momento dell'imbottigliamento che avviene ad agosto.

Note sensoriali:

Colore: colore rosso rubino carico.

Profumo: al naso è caratterizzato da un'ottima persistenza, si riconoscono note di frutti rossi, in particolare la ciliegia matura, arricchiti da una fine speziatura.

Gusto: la bocca è importante con una discreta tannicità e di ottima persistenza.

Abbinamenti: abbinamento ideale con carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C