

leopold



FIEGL

Winemakers since 1782



D.O.C. COLLIO MERLOT LEOPOLD 2010

Le uve di Merlot Leopold provengono da vigneti storici di Oslavia che hanno circa 60 anni con una bassissima resa di kg per ceppo di vite

Colore	Rosso rubino tendente al granato
Profumo	Bouquet pieno e fragrante con delicato profumo di frutti di bosco, confettura di ciliegie e con leggera nota di vaniglia
Sapore	Secco, di corpo, con un tannino elegante, sapido e armonico
Tenore d'alcohol	14% vol.
Acidità totale	5,5
Estratto secco netto	24,4
Temperatura di servizio	17-18°C
Vinificazione	Dopo la raccolta le uve vengono fatte macerare per 12 giorni e successivamente il vino viene fatto maturare in tonneau per 6 anni.
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Metà ottobre
Abbinamento	Goulash di cinghiale
Note	

FIEGL società agricola

Località Lenzuolo Banco 1 Oslavia 34170 Gorizia Italia Tel. +39 0481 547103 Fax +39 0481 549208
www.fieglvini.com info@fieglvini.com

