

MARCANDAL

Denominazione: I.G.P. VENEZIA GIULIA

Vitigni: 100% Merlot

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: argilloso.

Vendemmia: terza settimana settembre

Vinificazione: per "alzata di cappello", diraspatura, pigiatura leggera e lunghissima macerazione sulle bucce, poi soffice pressatura con tradizionale torchio idraulico.

Descrizione: di colore rosso intenso con rilessì granati, spalanca le porte a note di amarena e mora, che si ritrovano all'assaggio, evidenziandone struttura e morbidezza.

Abbinamento: Si esprime al meglio con carni rosse, brasati e arrostiti.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Capacità di bottiglia: 0.75 cl