



ROSSATO



Merlot

Vino rosso genuino e autentico esponente di queste terre. Ha colore rosso rubino brillante. È di facile beva ma mai banale, soprattutto il nostro che scivola in gola insieme al suo corredo di frutti rossi di bosco e piccole more. Vellutato come il lampone, genuino, profumato e rotondo nel sapore grazie alla presenza persistente dei tannini che gli regalano delicati sentori speziati. Se si chiede un calice di rosso, qui si intende che sia un Merlot. Nella lunghezza



dell'inverno è l'amico del riposo dopo le fatiche, anche quelle della pesca in mare.

Accompagnatelo a una robusta zuppa di pesce, o a una spaghetтата al nero di seppia. Se invece siete tradizionali, sposatelo alle carni e agli arrosti, di cui va pazzo. O ad una semplice e onesta fetta di salame friulano su un crostone di pane caldo, mentre fuori soffia la Bora.

Varietà delle uve: Merlot

Gradazione: 13°C

Temperatura di servizio: 18-20°C