



Linea: **Zuc di Volpe**

## **FOCUS 2015**

DOC Friuli Colli Orientali

Questo vino nasce da una selezione delle migliori uve Merlot provenienti dai vigneti di Prepotto, che hanno un'età media di 20 anni. L'idea è stata quella di puntare e fare "Focus" proprio su un particolare vitigno che ormai può definirsi autoctono friulano "d'adozione", facendo ormai parte, il merlot, del "codice genetico" del friulano. Il suo colore è rosso rubino, cupo ed impenetrabile, all'olfatto presenta sentori di mora, amarena, liquirizia; vino di grandissima struttura, avvolgente e persistente.

**Abbinamenti** Eccellente con le carni rosse e con arrosti di pollame nobile.

**Temperatura di servizio** Va servito a 18 - 20 °C

**Uve** 100% Merlot

**Produzione** 3.300 bottiglie

**Zona di produzione** Prepotto

**Durata minima** 10/12 anni

**Fermentazione** In barriques nuove per 12 mesi

**Affinamento** In vetro per 12 mesi

**pH** 3,70

**Acidità totale** 4,44 g/l

**Alcool** 14,00% Vol

**Estratto Secco** 29,9 g/l

**Zuccheri non fermentati** 2,40 g/l

**SO2 libera** 35,0 mg/l

**SO2 totale** 92,0 mg/l

### **TERRE FRIULANE S.R.L.**